

Schokoladen-Haselnuss-Fudge

Die selbstgemachten Schokoladen-Haselnuss-Fudge gelingen ganz einfach mit diesem raffinierten Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

200 g	Vollmilchschokolade
200 g	Dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
400 g	gezuckerte Kondensmilch
30 g	Butter
80 g	Haselnüsse (grob gehackt)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Haselnuss-Fudge** lege den Boden einer eckigen Auflaufform (ungefähr 20x20 cm) mit Backpapier aus und fette die Ränder mit etwas Öl ein. Erhitze die gezuckerte Kondensmilch in einem Topf, ohne sie zum Kochen zu bringen! Füge dann die Butter, eine Prise Salz und die grob gehackte Schokolade hinzu. Schmelze die Zutaten bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf und rühre dabei kontinuierlich um. Sobald die Schokolade und die Kondensmilch sich zu einer verlockenden Mischung vereinen, hebe die gehackten Haselnüsse unter. Die Konsistenz wird mit der Zeit fester und streichfähig.
2. Fülle die entstandene Masse in die vorbereitete Form und streiche sie glatt.
3. Lasse das Schokoladen-Haselnuss-Fudge abkühlen und stelle es mindestens für 8 Stunden kühl. Wenn es fest ist, nimm es aus der Form und schneide es nach Belieben in kleine Würfel.

Tipp

Im Kühlschrank kann man die süßen Schokoladen-Haselnuss-Fudge zirka 2 Wochen aufbewahren.

Hübsch verpackt in Papier gewickelt sind die leckeren Fudge ein willkommenes Mitbringsel oder Geschenk für deine Lieben.