Vanille Fudge

Das Vanille Fudge ist eine ideale Leckerei für Schokoladenliebhaber. Das süße Rezept gelingt mit nur drei Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h

Zutaten

400 g	weiße Kuvertüre
1 Stk.	Vanilleschote
400 g	gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung

1. Für **Vanille Fudge** die weiße Schokolade grob hacken und bereitstellen. Schabe das Mark aus der Vanilleschote und gib es zusammen mit der Kondensmilch in einen Topf. Erhitze die Kondensmilch auf mittlerer Stufe, bis sie leicht köchelt. Rühre dabei ständig um und achte darauf, dass die Kondensmilch nicht karamellisiert. Nimm den Topf vom Herd und rühre die gehackte weiße Schokolade unter, bis eine homogene Masse entsteht.

2. Gieße die flüssige Masse in eine vorbereitete Backform zirka 20x20 cm und stelle es für mindestens 6 Stunden, idealerweise über Nacht kalt.

3. Ein scharfes Küchenmesser etwas mit Öl einfetten und das Vanille Fudge in quadratische Würfel schneiden.

Tipp