



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

Gebrannte Mandeln:
100g Mandeln als Sticks
50g Zucker

Chocolate Fudge:
350g Zartbitterschokolade
400ml gesüßte
Kondensmilch
50g gebrannte Mandeln
Prise Salz

Caramel Fudge:
200g weiße Schokolade
170ml gesüßte
Kondensmilch
150ml Salted Caramel
Sauce (Rezept 037)
7 getrocknete Apfelfringe
Prise Salz

REZEPT: SCHOKO KAREMELL FUDGE

1. Für die gebrannten Mandeln Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und Mandeln darin wälzen. Anschließend in eine Schüssel kippen und hart werden lassen.
2. Für den Chocolate Fudge Zartbitterschokolade und gesüßte Kondensmilch in einem Topf schmelzen lassen, etwas Salz und 50g der gebrannten Mandeln unterrühren
3. Für das Caramel Fudge weiße Schokolade, gesüßte Kondensmilch und Salted Caramel Sauce in einem Topf schmelzen lassen. Apfelfringe in kleine Stücke schneiden und zusammen mit einer Prise Salz zur Masse geben
4. Auflaufform mit Backpapier auslegen.
5. Zunächst die Chocolate Fudge Masse und anschließen die Caramel Fudge Masse in die Auflaufform füllen.
6. Restliche Mandeln über die Masse geben, mit etwas Meersalz bestreuen und ca. 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen
7. Sobald schnittfest, Fudge mithilfe des Backpapiers aus Form heben, in Streifen und anschließend in Würfel schneiden

REICHT FÜR 50 WÜRFEL
DAUERT 5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Besonders schick ist dieser Fudge als kleines Bonbon. Dafür Brotpapier in Rechtecke schneiden, Fudge darin einwickeln und die Enden des Papiers zwirbeln. Abgedeckt im Kühlschrank hält sich der Fudge ca. 1-2 Wochen.

NOTIZEN

smeckt nich. gifft dat nich
KÜCHEN DEERN

