Rezept

Avocado-Fudge

Ein Rezept von Avocado-Fudge, am 12.10.2024

Zutaten

- **200 g** Zartbitter-Schokolade (mind. 80 % Kakaogehalt)
- **3 EL** Kokosblütenzucker (ersatzweise Birkenzucker / Xylit)
- **100 g** Butter
- **2** Avocados
- **2 EL** Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 50 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 5 g F, 1 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen oder grob hacken und mit der Butter in eine kleine Schüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und Schokolade und Butter unter Rühren schmelzen.

2. Avocados längs halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und mit der Schoko-Butter-Masse in einem Standmixer pürieren. Die Masse mit Kokosblütenzucker abschmecken.

3. Eine Brownie- oder flache Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Avocado-Schoko-Masse gleichmäßig in der Form verteilen und im Kühlschrank in 12 Std. (am besten über Nacht) fest werden lassen.

4. Am nächsten Tag das Avocado-Fudge auf einen Teller oder ein Arbeitsbrett stürzen und die Folie abziehen. Das Fudge in kleine Stücke schneiden und mit Kakaopulver bestreuen. Haltbarkeit: gekühlt ca. 5 Tage.