Rezept

Espresso-Fudge

Ein Rezept von Espresso-Fudge, am 25.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
200 g	Puderzucker
40 g	Sahne
	kleine Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)
50 g	Butter
2 TL	Instant-Espressopulver (ersatzweise Instant-Kaffee)
	ca. 100 Espressobohnen
	etwas neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 18 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und in einem Topf zusammen mit der Butter unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Puderzucker hineinsieben, das Espressopulver und die Sahne zufügen. Nun alles sorgfältig miteinander verrühren.

2. Die Auflaufform mit etwas Öl gleichmäßig ausfetten und die Fudge-Masse hineingießen. Mit einem spitzen Messer an der Oberfläche 10 x 10 Stücke einritzen. Auf jedes Fudge-Stück 1 Espressobohne mit dem Schlitz nach oben legen und etwas eindrücken. Das Fudge für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Das Fudge an den vorgeritzten Linien durchschneiden. Die Stücke zwischen Lagen von Backpapier legen und im Kühlschrank aufbewahren.