

Rezept

Rocky Road Fudge

Ein Rezept von Rocky Road Fudge, am 21.04.2025

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 150 g Kekse (Amarettini und Haferknusper- oder Butterkekse) | 150 g Nusskerne oder Nussmischung, auch mit Mandeln (z. B. Macadamias, Paranuss-, Pekan- oder Haselnusskerne, auch Mandeln gehen) |
| 250 g Zartbitterschokolade | 150 g Vollmilkschokolade |
| 175 g weiche Butter | 4 EL heller Sirup (Brotaufstrich, im gelben Becher, von Grafschafter) |
| 150 g getrocknete Beeren, Cranberries oder Kirschen (nehmt, was ihr am liebsten mögt) | 125 g Mini-Marshmallows |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz einige Male darüberfahren, sodass unterschiedlich große Brösel entstehen. Nicht zu fein zerkleinern. Nüsse je nach Sorte ganz lassen, halbieren oder grob zerkleinern.

2. Schokoladensorten klein hacken, mit Butter und Sirup in einen mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen.

3. Schokomasse von der Kochstelle ziehen, Keksbrösel, Nüsse, getrocknete Früchte und Marshmallows mit einem Teigschaber locker untermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Backform (23 x23 cm und 5 cm hoch) füllen. Glatt streichen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, am besten über Nacht.

4. Schokoblock mit dem Papier aus der Form lösen, mit einem großen scharfen Messer mit glatter Klinge in Würfel (ca. 3-4 cm groß) schneiden. Zwischendurch das Messer immer wieder abwaschen.