

Rezept

# Salted Caramel Fudge

Ein Rezept von Salted Caramel Fudge, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Kondensmilch (400ml)	<b>150 ml</b> Vollmilch
<b>400 g</b> brauner Zucker	<b>120 g</b> Butter
<b>50 g</b> gesalzene Macadamianüsse	<b>30 g</b> Pistazienkerne
<b>2 EL</b> grobe Kokosraspel	etwas essbarer Goldfitter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** 10 Tage

## Zubereitung

1. Eine quadratische Form mit Hebeboden (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.

---

2. Alle Zutaten, außer die Nüsse und die Kokosraspeln, in einen mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und sprudelnd einköcheln lassen. Topf von der Kochstelle ziehen und weiter rühren, bis die Mischung dicker wird und anfängt, sich etwas zusammenzuziehen.

---

3. Macadamias und Pistazien untermengen. Masse in die vorbereitete quadratische Form füllen, schnell glatt streichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Über Nacht kalt stellen.

---

4. Fudgeplatte mit der „Schublade“ (Hebeboden) aus der Form heben, mit einem großen Kochmesser mit glatter Klinge in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Goldfitter bestäuben.