

## Rezept

# Schoko-Karamell-Fudge mit Pekannüssen

Ein Rezept von Schoko-Karamell-Fudge mit Pekannüssen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sahnetoffees	<b>300 ml</b> gesüßte Kondensmilch
<b>300 g</b> Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	<b>1 TL</b> Vanilleextrakt
	<b>125 g</b> Pekannusskerne

### Außerdem:

Backform (20 x 20 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Vernaschen: 36 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 105 kcal, 7 g F, 2 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Die Backform mit Backpapier auslegen. Die Sahne-Toffees und die Kondensmilch in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und weiterrühren, bis sich die Bonbons aufgelöst haben.
2. Die Zartbitter-Schokolade grob hacken und mit dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben. Die Karamellmilch darübergießen und alles ca. 3 Min. zugedeckt ruhen lassen. Dann mit einem Schneebesen durchrühren, bis die Masse gut vermischt ist.
3. Die Fudge-Mischung in die Backform füllen und glatt streichen. Die Pekannusskerne grob hacken und darüberstreuen. Alles im Tiefkühlfach in 20-25 Min. komplett erkalten lassen. Den Kuchen zum Servieren in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.