Rezept

Schokoladen-Fudge selber machen

Ein Rezept von Schokoladen-Fudge selber machen, am 16.10.2026

Zutaten

100 g	Butter
350 g	Zucker
50 g	dunkles Kakaopulver
	geschmacksneutrales Öl für die Form
	Zuckerthermometer
1	Vanilleschote
150 g	Traubenzucker
300 ml	Vollmilch
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Inzwischen eine rechteckige Form von 20 × 20 cm mit passend zurechtgeschnittenem Backpapier auskleiden. Mit dem Öl einfetten, überschüssiges Öl mit Küchenpapier abwischen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und unter die abgekühlte Butter rühren.

2. Zucker und Traubenzucker in einer Stielkasserolle mit dem Kakaopulver vermischen, die Milch darunterrühren und alles aufkochen. Bei knapp mittlerer Hitze offen einkochen lassen, bis die Zucker-Schokoladen-Masse 114° heiß ist.

3. Den Topf vom Herd ziehen, die geschmolzene Butter unter die Fudgemasse ziehen. Mit den Schneebesen des elektrischen Handmixers solange rühren, bis die Masse nicht mehr glänzt. Dann in die Form füllen und erkalten lassen.

4. Nach dem Erkalten die Fudgemasse in 2 × 3,5 cm große Stücke schneiden. Das Fudge lagenweise durch Butterbrotpapier getrennt oder einzeln in Zellophanpapier gewickelt luftdicht in einer Blechdose aufbewahren.