

Rezept

Schokoladen-Kaffee-Fudges

Ein Rezept von Schokoladen-Kaffee-Fudges, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre	75 g Butter
125 g Zucker	75 g Honig
2 EL Instant-Espressopulver	1 Prise Zimtpulver
50 g Doppelrahm-Frischkäse	kandierte Veilchen oder Rosenblätter zum Verziern

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade oder Kuvertüre fein reiben. Die Butter klein würfeln und mit dem Zucker und dem Honig in einem Topf erhitzen. Offen bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.
2. Eine flache Form (etwa 16 × 16 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade mit dem Espressopulver, dem Zimt und dem Frischkäse unter die Buttermischung rühren und darin schmelzen lassen. Die Schokomischung gut 1 cm hoch in die Form füllen und abkühlen lassen. Dann 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Die kalte Fudgemasse auf ein Brett stürzen und das Papier abziehen. Den Fudge in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Kühl aufheben.