

Rezept

Vollmilch-Erdnuss-Fudge

Ein Rezept von Vollmilch-Erdnuss-Fudge, am 26.04.2024

Zutaten

50 g gesalzene, geröstete Erdnüsse	100 g Vollmilchkuvertüre (36 % Kakao)
30 g Butter	250 g Zucker
100 g Sahne	Backrahmen von ca. 13 x 20 cm
Zuckerthermometer	Schüssel mit Eiswasser
Spachtel (Silikon)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Rahmen in der angegebenen Größe auf Backpapier setzen. Die Erdnüsse grob hacken.

2. Die Vollmilchkuvertüre klein hacken und mit der Butter auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne und die Butter-Kuvertüre-Mischung in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf starke Hitze schalten und die Mischung auf 115° kochen.

3. Den Topf vom Herd nehmen und sofort in der Schüssel mit dem Eiswasser abschrecken, herausnehmen. Die Masse unter gelegentlichem Rühren auf 45°-50° abkühlen lassen. Dann mit einem Silikonspatel kräftig schlagen, bis die Masse dicker wird und eine leicht kristalline Struktur annimmt. Die gehackten Erdnüsse unterrühren.

4. Die Masse in den Rahmen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur über Nacht fest werden lassen. Dann in ca. 2 x 3 cm große Stücke schneiden und einzeln in Zellophanfolie wickeln.