

Rezept

# Weihnachtliches Fudge

Ein Rezept von Weihnachtliches Fudge, am 26.04.2024

## Zutaten

**397 g (1 Dose)** Kondensmilch

**520 g** weiße Schokolade

### Für die Variante mit Spekulatius

**150 g** Gewürz-Spekulatiuskekse

**1 TL** Spekulatiusgewürz

### Für die Variante mit Pistazie

**2 EL** Pistaziencreme

**1 handvoll** fein gehackte Pistazienkerne

Schokoladen-Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 900 g Fudge | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 26 g F, 5 g EW, 1690 g KH

## Zubereitung

1. Kondensmilch in einen Topf geben. Weiße Schokolade grob hacken und zur Kondensmilch geben.

---

2. Bei geringer Hitze erwärmen und alles gut miteinander verrühren. Dann die weiteren Spekulatius zerkrümeln und mit dem Spekulatiusgewürz unter die Masse rühren. Bzw. Pistaziencreme und Kerne unter die Masse rühren.

---

3. Masse wie wir zum Beispiel in eine Silikonform für Schokolade oder in eine Brownieform geben und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.