

Rezept

Weihnachtliches Fudge

Ein Rezept von Weihnachtliches Fudge, am 18.12.2025

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.