

## 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.