

Rezept

# Weißer Erdbeer-Fudge

Ein Rezept von Weißer Erdbeer-Fudge, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Fudge:

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>400 g</b> Sahne                                | <b>340 g</b> Zucker                   |
| <b>40 g</b> Butter                                | Salz                                  |
| <b>6 EL</b> gehackte gefriergetrocknete Erdbeeren | <b>140 g</b> gehackte weiße Kuvertüre |

### Für die Glasur

|                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>200 g</b> gehackte weiße Kuvertüre | rote fettlösliche Lebensmittelfarbe |
|---------------------------------------|-------------------------------------|

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Fudge den Backrahmen auf das mit Backpapier ausgelegte Brett stellen. Die Sahne mit Zucker, Butter und 1 Prise Salz im Topf unter Rühren vorsichtig aufkochen.
2. Wenn die Mischung eine Temperatur von 115° hat (mit Küchenthermometer prüfen!), vom Herd nehmen und ca. 1 Min. ruhen lassen. Die Erdbeeren und die 140 g Kuvertüre mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse in den Backrahmen füllen und mind. 4 Std. kühl stellen.
3. Für die Glasur die restlichen 200 g Kuvertüre auf dem Wasserbad temperieren und – bis auf ca. 1 EL – auf der Fudgemasse verteilen, mit der Palette glatt streichen.
4. Den 1 EL Kuvertüre einfärben, in den Papierspritzbeutel füllen und damit rote Linien auf die weiße Kuvertüre ziehen. Mit dem Zahnstocher darin grafische Muster zeichnen. Die Kuvertüre fest werden lassen und den Fudge in 24 Riegel (à ca. 2 x 10 cm) schneiden.