

Rezept

Whisky-Fudge

Ein Rezept von Whisky-Fudge, am 04.12.2024

Zutaten

5-6 Tropfen Sonnenblumenöl	150 g Zartbitterschokolade (50-70 % Kakao)
50 ml Bourbon-Whiskey	400 ml gesüßte Kondensmilch (z. B. Milchmädchen)
50 ml heller Sirup (z. B. Golden Syrup, heller Zuckerrübensirup oder Ahornsirup)	250 g Zucker (am allerbesten Muscovado)
100 g Butter	¼ TL feines Meersalz
	Zuckerthermometer (bei Bedarf)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 40-50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Eine Brownie-Backform oder eine eckige Auflaufform (etwa 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen und mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Die Schokolade fein hacken, den Whiskey abmessen und bereitstellen.
2. Die Kondensmilch mit Sirup, Zucker, Salz und der Butter in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich mit einem Gummispatel umrühren, da die Mischung sehr leicht am Boden ansetzt.
3. Sobald sich alles zu einer einheitlichen Masse verbunden hat, und diese zu köcheln beginnt, Topfboden und -rand kontinuierlich mit dem Gummispatel abschaben. Nun die Masse bei mittlerer bis starker Hitze in 8-10 Minuten zu einem dicklichen Karamell einkochen lassen (umrühren nicht vergessen!). Jetzt sollte das Karamell eine Temperatur von etwa 125 °C haben. Wer möchte, kann diese mit einem Zuckerthermometer nachmessen.
4. Dann den Topf vom Herd nehmen und Schokolade und Whiskey zugeben. Nicht erschrecken, wenn es zunächst brodeln, und das Karamell eine seltsame Konsistenz aufweist – das legt sich nach ausgiebigem Rühren und die Masse glänzt wieder samtig und glatt. Die Karamellmasse sofort in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und abkühlen lassen. Dann abgedeckt in 1-2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Fudge aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Das Fudge mit einem großen Messer auf einem Küchentisch in kleine Würfel schneiden. Für besonders glatte Schnittflächen das Messer zwischendurch immer wieder mit dem Küchentuch säubern und kurz in Wasser tauchen. Die Fudge-Würfel in einen Behälter schichten, dabei Wachs- oder Backpapier dazwischenlegen, luftdicht verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.