



## Säändiges Sahnekaramell mit Macadamianässen

### Description

Na, habt Ihr die Feiertage gut Äberstanden und immer noch Lust auf SÄÄyes? Ich hoffe doch! ÖY™, Bei mir ist der [PIÄtzen](#)teller leergerÄumt, stattdessen gibt's zum Jahresabschluss säändiges Konfekt. Eins vorweg: Wer auf DiÄt ist oder die ersten guten VorsÄtze fÄr 2014 schon in diesen Tagen umsetzen will, sollte jetzt aufhÄren, diesen Artikel zu lesen. Alle anderen kÄnnen sich Äber ein Sahnekaramell-Rezept von der [deli-Homepage](#) freuen, nach dessen Zubereitung Ihr Eure verwaisten Keksdosen mit vielen kleinen säÄyen Zucker-Butter-KalorienbÄmbchen fÄllen kÄnnt. Die sind so lecker, dass Widerstand zwecklos ist. Konstruktive Idee: Eine HÄlfte behÄlt man fÄr sich, die andere HÄlfte verpackt man nett und nimmt sie als Gastgeschenk zur Silvester-Party mit. Also los, ran an den Topf!

**Zutaten** fÄr ca. 36 Bonbons

60 g gerÄstete und gesalzene MacadamianÄsse // 100 g weiÄe KuvertÄre // 125 g Butter // 200 g Zucker // 1 Dose säÄye Kondensmilch (397 ml)



Fuuuuudge



## Zubereitung

Eine hitzebeständige Form (Größe: ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Macadamianüsse und die Kuvertüre grob hacken. Nun die Butter in einem breiten Topf schmelzen, dann den Zucker einrühren und karamellisieren lassen. Das war für mich Neuland. Aber nach einer gewissen Zeit, in der ich inmitten von Butter-Dämpfen fast ohnmächtig geworden bin, ist die ganze Masse dann tatsächlich braun geworden.

Genau dann rührt ihr die Kondensmilch unter und lasst alles ca. 10 Minuten lang zähflüssig einkochen. Die Kuvertüre einrühren und schmelzen lassen – das geht ratzfatz. Zum Schluss die gehackten Nüsse unterrühren, die Masse in der Form glatt streichen (naja, wirklich glatt war's bei mir nicht – aber wen interessiert schon die Optik, wenn's schmeckt?! ) und erkalten lassen. Fertig ist Euer selbstgemachtes Karamell-Konfekt (in Amerika und England heißt das Ganze [Fudge](#)). In Stücke schneiden, selber naschen oder in hübsche Täbchen stecken und netten Menschen mitbringen. Das weiche Karamell schmeckt frisch natürlich am allerbesten, aber dunkel gelagert (am besten in einer Frischhaltebox) hält sich das Konfekt 3-4 Wochen.

Sahnkaramell mit Macadamianüssen  
Ich wünsche Euch einen guten Rutsch ins Neue Jahr – und eins kann ich Euch versprechen: Dann gibt's wieder [Schokolade](#) satt! <sup>TM</sup>,

## Category

1. Pralinen & Naschen

## Tags

1. Fudge
2. gezuckerte Kondensmilch
3. Karamell
4. Konfekt
5. Kuvertüre
6. Macadamia
7. Nüsse
8. Schokolade
9. weiße Schokolade

## Date Created

28. Dezember 2013

## Author

schokohimmel