



Mein Beitrag zum Frühling: Espresso-Schoko-Fudge in Blütenform

Description

Auf allen Blogs und in jeder Rezeptzeitschrift sieht man gerade Erdbeertartes, Rhabarberkuchen und ihre fruchtigen Artgenossen. Jaaaaa, der Frühling ist da. Im Schokohimmel müsst Ihr auf solche Sachen normalerweise verzichten. Was an der schlichten Tatsache liegt, dass ich Obst wahnsinnig gern pur esse, nicht aber unbedingt verarbeitet in Kuchen, Desserts oder Eis. Tja, Sachen gibt's... ? Trotzdem bin ich natürlich auch in Frühlingsstimmung. Und habe Euch deshalb köstlichen Schoko-Espresso-Fudge in Blütenform mitgebracht. Cremig und schokoladig... das passt doch immer.

Das Rezept stammt von lecker.de. Ihr könnt die Fudge-Masse einfach in eine quadratische, mit Backpapier ausgelegte Back- oder Auflaufform füllen und dann in Würfel schneiden. Ich habe mich aber eben für die Blütenvariante entschieden und dafür eine Silikonform (Millefleur) von der Firma Birkmann benutzt, die zum Backen [die tollsten Formen und Zubehör](#) im Sortiment hat.



Cremig: Espresso-Schoko-

Fudge



Fudge im
Frühlingsoutfit

default watermark



oko-Fudge

Mit diesem Espresso-Kick hat

Frühjahrmüdigkeit keine
Chance

Zutaten für eine 15 x 15 cm-Form

1 EL Espressobohnen // 200 g dunkle Schokolade (meine hatte 73 % Kakaogehalt) // 100 g Vollmilchschokolade (meine hatte 35 % Kakaogehalt) // 1 Dose (400 g) gezuckerte Kondensmilch // Backpapier für die Form oder eben Silikonförmchen Eurer Wahl

Zubereitung

Die Espressobohnen im Mörser grob zerkleinern. Die beiden Schokoladensorten grob hacken und zusammen mit der Kondensmilch in einen Topf geben. Unter Rühren bei schwacher (!) Hitze auf dem Herd erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Espressosplitter unterrühren und die (recht zähe) Schokomasse dann ca. 2 cm hoch in die Form geben (oder eben Eure Silikonförmchen ausfüllen) und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens acht Stunden im Kühlschrank parken. Fudge dann entweder in ca. 50 Würfel (à ca. 2 x 2 cm) schneiden oder aus der Silikonform stülpen, in eine Dose füllen und kühl lagern.

Das ging doch schnell und einfach, oder? Eben: Ihr müsst nämlich kein Obst dafür waschen und schnibbeln – und habt deshalb genügend Zeit, den Frühling an der frischen Luft zu verbringen ? .

Die Pralinen halten sich theoretisch ca. zwei Wochen, sind aber praktisch viel eher weg. Weil sie soooo zartschmelzend, süß-schokoladig und cremig-lecker sind. Und durch die kleinen Espressosplitter das gewisse Etwas haben. Lasst es Euch schmecken! Und jetzt raus in die Sonne und einen wunderbaren Start in den Juni! ?

PS: Noch mehr süße Pralinen gefällig? Schaut mal bei den [Stracciatella-Glücksschweinchen](#) vorbei, die freuen sich über Besuch!

PPS: Noch mehr Fudge – die helle Variante – gibt's [hier](#)...

Die Silikonförmchen hat die Firma Birkmann mir netterweise zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank!

Category

1. Pralinen & Naschen
2. Produkttests & Buchrezensionen
3. Schokolade

Tags

1. Espresso
2. Fudge
3. gezuckerte Kondensmilch
4. Pralinen
5. Schokolade

Date Created

1. Juni 2014

Author

schokohimmel

default watermark