



## Blog-Umzug... und ein Energieschub durch cremigen Schoko-Fudge mit Kakao-Nibs

### Description

Ihr Lieben, es ist vollbracht! Bevor ich Euch dringend zartschmelzendes Schoko-Fudge ans Herz lege, eine kleine Meldung in eigener Sache: Ab jetzt hoste ich den Schokohimmel selber, juhu! Der Einstieg ist geschafft. Ganz bestimmt probiere ich hier in den nächsten Wochen noch ein bisschen herum, denn durch den Umzug habe ich viele neue Möglichkeiten der Blog-Gestaltung ? . Auch wenn es an der ein oder anderen Stelle vielleicht noch haken sollte: Ich hoffe, dass Euch die neue Rezeptübersicht, die bessere Ausdruckfunktion, die Verlinkung zu meinen anderen Plattformen im Netz usw. gut gefallen. Hereinspaziert, schaut Euch um! Und ein riesengroßes Dankeschön schicke ich an meine „Umzugshelfer“: an Sarah aus dem [Knusperstübchen](#), an den Mann an meiner Seite und an meinen Schwager. DANKE für Eure tolle Hilfe!

Tja, so ein Umzug kostet Energie... die leeren Speicher könnt Ihr mit Schoko-Fuuuuudge (ich mag dieses Wort!) aber ganz schnell wieder auffüllen. Das ist einfach gemacht und jede Sünde wert.



Cremiger Schoko-Fudge mit Kakao-Nibs



Schoko-Fudge



Zartschmelzend und schokoladig:

## Fudge



Schokoladiger Fudge mit Kakao-Nibs

## Zutaten Schoko-Fudge

für eine 20 x 20 cm-Backform

400 ml gezuckerte Kondensmilch // 50 g Butter // 400 g Schokolade (ich: 200 g mit 50 % Kakaogehalt und 200 g mit 73 % Kakaogehalt) // Zutaten nach Wahl, z.B. Nüsse (ich: 2 EL Kakao-Nibs)

## Zubereitung Schoko-Fudge

Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Eine eckige Auflauf-/Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter mit der Kondensmilch in einen Topf geben und vorsichtig und unter Dauerrühren auf dem Herd erwärmen. Sobald Butter und Kondensmilch eins sind, kommt die Schokolade mit in den Topf. Immer fleißig weiterrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nun noch die Kakao-Nibs (oder Nüsse...) hineingeben und unterrühren.

Die Konsistenz der Mischung ändert sich, sie wird fester und streichfähig. Nun gebt Ihr die Schoko-Mischung schnell in die Backform und versucht, sie glattzustreichen (bei mir war es eher eine Kraterlandschaft ? ). Dann den/das (?) Fudge etwa zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Danach könnt Ihr das Backpapier entfernen und die Masse in mundgerechte Stücke (ja, das ist wohl bei jedem etwas anderes ? ) schneiden. Ihr solltet den Fudge im Kühlschrank aufbewahren. Meine Vermutung: Lange bleibt er dort eh nicht, weil er so cremig-köstlich ist. Zartschmelzend ist gar kein Ausdruck! Lasst es Euch schmecken.

PS: Diese kleine Leckerei war übrigens die dritte Überraschung, [die ich Mia ins Blogger-Wichtelpaket gepackt habe](#). Aber Weihnachten ist auch schon wieder vorbei. Genießt die letzten Tage im Jahr 2014!

### **Category**

1. Pralinen & Naschen
2. Schokolade

### **Tags**

1. Fudge
2. gezuckerte Kondensmilch
3. Kakao-Nibs
4. Pralinen und Naschwerk
5. Schokolade

### **Date Created**

28. Dezember 2014

### **Author**

schokohimmel

default watermark