



Cremiges Spekulatius-Fudge [drei Zutaten, idiotensicher]

Description

Weihnachtspätzchen und ich, das ist eine recht unterkühlte Beziehung. Zugegeben: Ich scheue den Aufwand und habe wenig Geduld. Und wofür die Kneterei, Ausrollerei und -stecherei? Für winzigkleines, im schlechtesten Fall trockenes Gebäck? Öh, Ihr merkt, ich bin kein Fan. Lieber backe ich saftige [Marzipankuchen](#), haue Spekulatius in Muffinteiig oder [Marzipankartoffeln in Cheesecake](#).

Ein oder zwei Kleinigkeiten mach ich dann meistens aber doch noch. Dieses Jahr hat mich dieses Spekulatius-Fudge aus weißer Schokolade angelacht. Das Rezept habe ich bei [Rewe](#) gefunden.



Spekulatius-Fudge



cremiges Fudge



das wird Fudge

default watermark



weiße Schokolade & Spekulatius

default watermark



cremiges
Spekulatius-
Fudge

default watermark



scherei

[Rezept drucken](#)

Spekulatius-Fudge [drei Zutaten, idiotensicher]

... cremig-süße Weihnachtsleckerei

Hier geht's um: Fudge, Süßigkeit

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 500 g weiße Kuvertüre
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 150 g Spekulatius ich: Gewürzspekulatius

So wird's gemacht

1. Auflaufform mit Backpapier auslegen.
2. Kuvertüre in grobe Stücke brechen.
3. Kuvertüre gemeinsam mit der gezuckerten Kondensmilch in einen flachen Topf geben und gaaaaanz vorsichtig bei niedriger Hitze unter Rühren auf dem Herd schmelzen (wenn euch das zu heikel ist, macht es wie im Original-Rezept über einem warmen Wasserbad).
4. Spekulatius zerbröseln (Gefrierbeutel und dann mit dem Nudelholz ein paar Mal drüber...).
5. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, Brösel fix unter Rühren, da die Masse schnell anzieht.
6. Die Schoko-Keks-Masse in die Form geben, "glatt" (naja!) streichen und für ca. 3 Stunden in

den Kühlschrank stellen.

7. Danach kann man die Platte in beliebig große Stücke schneiden (es kommt eine Menge Fudge dabei heraus) und z.B. in hübschen Blechdosen im Kühlschrank aufbewahren.

Nur drei Zutaten und idiotensicher, was will der Schokohimmel zu Weihnachten mehr? Und das Beste ist, dass das Ganze ein supersüßes, cremiges Geschmackserlebnis ist. Keine Überraschung, denn gezuckerte Kondensmilch ist Teufelszeug. Damit bekommt ihr sogar [ohne Eismaschine cremigstes Eis](#) hin!

Zurück zum Spekulatius-Fudge. Hier ist also nix mit staubtrockenen Plätzchen! Das Fudge ist schokoladig-süß, dennoch würzig und auf der Zunge-zergehend. Kurz: Alle, die probiert haben, waren begeistert. Und zwar so: „Macht süchtig“, „Ich werde gleich ohnmächtig“ (jaja, das war positiv gemeint!), „Suchtpotenzial“. Also, worauf wartet ihr?

Wer noch mehr Lust auf Spekulatius hat, sollte den [Erdnussbutter-Cheesecake mit Spekulatius-Boden](#) probieren. Oder, falls ihr unbedingt Plätzchen backen wollt: Macht [Mandel-Spekulatius](#) doch mal selber! Bei Fudge-Gelästen bietet sich das [Schoko-Fudge](#) mit Kakaonibs an.

Habt ein schönes 2. Adventswochenende!

Category

1. Plätzchen
2. Pralinen & Naschen
3. Schokolade
4. Weihnachten

Tags

1. Fudge
2. gezuckerte Kondensmilch
3. Kuvertüre
4. Spekulatius
5. weiße Schokolade

Date Created

5. Dezember 2020

Author

schokohimmel