



Erdnussbutter-Schoko-Fudge [Zahnärzten gefällt das]

Description

Ich habe einen kleinen last-minute-Tipp zu Weihnachten für euch: Erdnussbutter-Schoko-Fudge! Okay, die Zutaten sind nicht sooooo festlich, aber hey: Das Fudge ist schnell gemacht, saulecker und eignet sich daher bestens zum Verschenken (aber nur, wenn ihr euch ein paar Stückchen vorher selbst abzweigt!).

Das supersimple Rezept stammt aus dem Buch „Schokomagie“. Ich sag euch, die Zutaten lesen sich genauso, wie sie schmecken: süß, cremig, Sünde pur. 3x also „yeah“. Und euer Zahnarzt mag das auch, denn wer alles selber futtert, muss danach ganz bestimmt einen Termin ausmachen. Deswegen sag ich ja: verschenken! ?



Fudge statt Plätzchen



cremig: Erdnussbutter-Schoko-Fudge



Kakaoschicht
Schoko-Fudge mit Erdnussbutter



Fudge-Herstellung

default watermark

[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Erdnussbutter-Schoko-Fudge

... schnelle, süße Sünde

Hier geht's um: Fudge, Kleinigkeit, Pralinen

Hauptrolle: Erdnussbutter, gezuckerte Kondensmilch, Kakao, Schokolade

Portionen: 1 ca. 20 x 25 cm-Backblech

Zutaten

- 270 g Schokolade (meine: 70 % Kakaoanteil)
- 315 g gezuckerte Kondensmilch
- 225 g cremige Erdnussbutter
- 100 g Back-Kakao

So wird's gemacht

1. Die Schokolade in grobe Stücke brechen. Gemeinsam mit Kondensmilch und Erdnussbutter vorsichtig schmelzen lassen (ich habe es in einem tiefen Teller in der Mikrowelle gemacht).
2. Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen und den Schoko-Erdnuss-Mix darauf vertreiben (ca. 1/2 cm hoch). Mit einem zweiten Stück Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz glätten.
3. Das kleine Backblech so für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Schoko-Erdnussbutter-"Platte" auf einem Brett mit einem scharfen Messer in beliebig große Stücke schneiden. Kakaopulver in eine Frühstückst-/Tupperdose geben. Die Fudge-Stückchen in die Dose legen, mit einem Deckel verschließen und alles ordentlich durchschütteln, bis die Fudge-Stücke schön gleichmäßig mit Kakao überzogen sind.
5. Vor dem Einsortieren in verschließbare Blechdosen den überschüssigen Kakao gut von den Pralinen abklopfen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Schokohimmlische Randnotizen

Bei mir war einiges an Kakaopulver übrig. Beim nächsten Mal würde ich weniger nehmen, weil das für den "Überzug" sicherlich völlig ausreichen würde.

Naaaaa, ist das etwas für euch? Also für mich schon! ? Kein Wunder bei diesem kräftigen Erdnussbutter-Schoko-Geschmack. Und die gezuckerte Kondensmilch sorgt für eine wunderbare Cremigkeit. Kurz: Das Fudge ist die ideale Begleitung zum Nachmittags-Espresso beim (weihnachtlichen) Kaffeetrinken.

Lasst es euch gutgehen – und probiert auch mal das [Spekulatius-Fudge mit weißer Schokolade](#). Und den [Erdnussbutter-Schoko-Cheesecake auf Spekulatius-Boden](#).

Category

1. Pralinen & Naschen
2. Schokolade

Tags

1. Erdnussbutter
2. Fudge
3. Kakao
4. Pralinen
5. Schokolade

Date Created

15. Dezember 2021

Author

schokohimmel

default watermark