



Statt Plätzchen: Erdnussbutter-Schoko-Fudge

Description

Ihr wollt es doch auch: supercremige Schoko-Bomben statt (trockener?) Weihnachtsplätzchen! Könnt ihr haben: Erdnussbutter-Schoko-Fudge klingt nicht nur mächtig (lecker), sondern ist es auch. Stichwort gezuckerte Kondensmilch, das alte Teufelszeug... ? Das Grundrezept habe ich bei [USA kulinarisch](#) entdeckt.



Erdnussbutter-Schoko-Fudge



Nüsschen!



schokohimmel.com



schokohimmel.com

Teufelzeug gezuckerte
Kondensmilch

default watermark



süß-salziges Konfekt



Butter und Schokolade

[Rezept drucken](#)

Erdnussbutter-Schoko-Fudge

...süß-salziges Schoko-Nuss-Konfekt

Portionen: 1 20 x 20 cm Backform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 350 g dunkle Schokolade (ich hab auch ein bisschen Vollmilch untergerührt)
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen oder vergleichbar) (das sind knapp 400 g)
- 250 g crunchy Erdnussbutter
- 100 g gesalzene, geröstete Erdnüsse

So wird's gemacht

1. Die Backform mit Alufolie auslegen.
2. Erdnussbutter und die Hälfte der Kondensmilch vorsichtig miteinander erwärmen (ich: auf dem Herd im Topf), das Ganze in die Form geben und verstreichen.
3. Die zweite Hälfte Kondensmilch und die Schokolade ebenso erwärmen und miteinander verrühren. Diese Schicht auf die Erdnussbutter-Schicht auftragen und vertreiben.
4. Mit den gesalzenen Erdnüssen bestreuen (diese leicht andrücken) und alles auskühlen lassen.
5. Dann das Fudge mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Am besten im Kühlschrank in einer fest verschließbaren Dose aufbewahren.

Schokohimmlische Randnotizen

Ich hab die Verteilung der Schichten so gewählt, weil ich es (vorher in der Theorie) optisch hübscher fand. Allerdings hafteten in der Praxis die Erdnüsse nicht soooo gut auf der Schoko-Oberfläche. Und die Erdnuss-Schicht, die bei mir den Boden bildete, war für das Schneiden in Stücke etwas arg cremig. Von daher würde ich euch die Schichtung "Schokolade - Erdnussbutter - Erdnüsse" empfehlen.

So, dann schlagt euch mit dem leckeren Zeug mal die Bäuche voll. Das Fudge ist supercremig-schokoladig und leicht süß-salzig durch die gerösteten Erdnüsse on top. Vergesst nicht, eure Freunde und Kollegen an dem Konfekt teilhaben zu lassen. Glaubt mir, die mögen das Erdnussbutter-Schoko-Fudge mindestens genauso sehr wie ihr! Ist halt auch eine Traum-Geschmackskombi ? Und außerdem kann man ja in der Vorweihnachtszeit schon kleine Geschenke aus der Küche verteilen... ?

Kein Erdnussbutter-Fan? Dann probiert mal den [Marmor-Fudge](#)! Oder ihr backt einen weihnachtlichen Kuchen, z.B. den [Streuselkuchen mit Marzipan](#).

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Pralinen & Naschen
2. Schokolade

Tags

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

Date Created

10. Dezember 2022

Author

schokohimmel

default watermark