



## Schoko-Erdnuss-Fudge [süß-salzig-cremig]

### Description

Wie war euer Jahr 2023? Falls kräftezehrend: Die leeren Speicher könnt ihr mit Schoko-Fuuuuudge (ich mag dieses Wort!) ganz schnell wieder auffüllen. Schließlich sind ja auch gute Nüsse (Energieförderer!) drin ? Das Ganze ist blitzschnell gemacht. Süßigkeiten gehen immer, oder?



das wird Fudge



default watermark



[Rezept drucken](#)

## Schoko-Erdnuss-Fudge

... schnelle Süßigkeit

Hier geht's um: Fudge

Hauptrolle: Erdnüsse, gezuckerte Kondensmilch, Schokolade

Portionen: 1 Backform von ca. 25 x 20 cm

cremiger Schoko-Erdnuss-Fudge

Autor: Schokohimmel

## Zutaten

- 50 g Butter
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch
- 400 g Schokolade (meine: 72 % Kakaoanteil)
- 4 EL geröstete & gesalzene Erdnüsse

## So wird's gemacht

1. Die Butter mit der Kondensmilch in einen Topf geben und vorsichtig und unter Dauerrühren auf dem Herd erwärmen.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Eine eckige Auflauf-/Backform mit Backpapier auslegen.
3. Sobald Butter und Kondensmilch geschmolzen sind, kommt die Schokolade mit in den Topf. Immer fleißig weiterrühren, bis die auch Schokolade geschmolzen ist.
4. Nun noch die Erdnüsse hineingeben und unterrühren.
5. Die Konsistenz der Mischung ändert sich, sie wird fester und streichfähig. Nun gebt ihr die Schoko-Nuss-Mischung schnell in die Backform und versucht, sie glattzustreichen. Dann den/das (?) Fudge ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Das Backpapier entfernen und die Masse auf einem Schneidbrett mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke (ja, das ist wohl bei jedem etwas anderes ? ) schneiden. Es kommen SEHR viele Stücke dabei heraus.
7. Fudge luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Die Schoko-Erdnuss-Kleinigkeit ist cremig-köstlich. Typisch Fudge: Zartschmelzend ist gar kein Ausdruck!

Geschmacklich ist es ja immer gut, wenn süße Schokolade auf salzige Erdnuss trifft. Deswegen lege ich euch die [Snickers-Muffins](#) ans Herz, wenn ihr große Lust auf etwas „Kuchiges“ habt ?

Lasst es Euch schmecken und habt einen guten Start ins neue Jahr!

## Category

1. Pralinen & Naschen
2. Schokolade

## Tags

1. Erdnüsse
2. Fudge
3. gezuckerte Kondensmilch

- 4. Pralinen
- 5. Schokolade

**Date Created**

6. Januar 2024

**Author**

schokohimmel

default watermark