


Macadamia-Karamell-Fudge

Kleine Fudge-Würfel mit Macadamianüssen und Kakao-Nibs

etwa 48 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
großer Gefrierbeutel

Zutaten:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
125 g Macadamianusskerne
2 EL Dr. Oetker NATÜRLich
Kakaonibs
125 g Zucker
1 EL Butter
400 g gezuckerte Kondensmilch

1 Vorbereiten:

Kastenform etwas fetten und mit dem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Kuvertüre hacken und Macadamianüsse grob zerteilen. Jeweils 1 EL von den Macadamianüssen und den Kakao-Nibs zum Bestreuen beiseitestellen.

2 Zubereiten:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und karamellisieren lassen, **dabei nicht umrühren**. Butter zugeben und verrühren. Nach und nach die Kondensmilch unter Rühren zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre zugeben und darin schmelzen. Macadamianüsse und Kakao-Nibs unterrühren. Alles in die Form geben und gleichmäßig verstreichen. Beiseitegestellte Macadamianüsse und Kakao-Nibs dekorativ darauf verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Am nächsten Tag Fudge aus der Form stürzen und den Gefrierbeutel abziehen. Fudge in etwa 2,5 x 2,5 cm große Stücke schneiden. Nach Wunsch in Pralinenförmchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Konfekt kann etwa 2 Wochen kühl aufbewahrt werden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

