



# Erdnuss Fudge

## Zutaten für 64 Stück

Kondensmilch   gezuckert	375 g
Rohrzucker	150 g
Honig   flüssig	120 g
Butter	90 g
<hr/>	
Couverture   Dulcey	150 g
<hr/>	
Erdnüsse   geröstet, gesalzen	150 g
Fleur de Sel	2 Prisen
<hr/>	
Couverture   Dunkel, temperiert	230 g

## Zubereitung:

**1.** Gib die gezuckert Kondensmilch zusammen mit dem Zucker, dem Honig und der Butter in eine grosse Pfanne und erhitze die Mischung unter stetigem Rühren auf mittlerer Stufe, bis sich alles aufgelöst hat. Danach kannst Du die Stufe etwas erhöhen und die Masse weiter einkochen. Rühre dabei auch die ganze Zeit um, damit nichts anbrennt. Sobald die Masse etwas dickflüssiger wird und sich langsam vom Pfannenrand zu lösen beginnt, hat sie die richtige Konsistenz.

Die Herstellung des Fudges ist zugegebenermassen gar nicht so einfach, da es wirklich schwierig ist, den richtigen Moment abzapassen, ab wann man die Masse umfüllt. Erhitzt man das Toffee zu stark und wartet zu lange, dann wird es trocken und bröselig, ist man hingegen ungeduldig beim Einkochen, ist es später zu weich. Es kann daher sein, dass Du ein, zwei Versuche brauchst, um die korrekte Konsistenz zu erhalten, aber lass Dich davon keinesfalls versunsichern.

**2.** Nimm die karamellisierte Kondensmilchmischung vom Herd, hacke die Dulcey Couverture in kleine Stückchen und gib sie in die noch heisse Karamellmasse. Rühre dann alles gut mit einem Schwingbesen um, bis ein homogener Fudge entsteht.

**3.** Lege ein Backpapier auf ein Tortenblech, stelle einen Backrahmen (24x24 cm) darauf und giesse die warme Toffeemasse hinein. Diese sollte sich von selber gut verteilen. Streue dann die gesalzenen und gerösteten Erdnüsse darüber und drücke sie etwas hinein. Abschliessend für ca. 20 Minuten kühl stellen.

**4.** Nachdem das Fudge etwas heruntergekühlt ist, kannst Du temperierte dunkle Couverture darübergiessen und gut mit einem Gummischaber verteilen. Streue abschliessend noch etwas Meersalz (Fleur de Sel) über die Couverture und lasse sie dann komplett anziehen.

Damit Du das Fudge anschliessend in schöne Quadrate (3x3 cm) schneiden kannst empfehlen wir Dir, die Klinge eines scharfen Messers vorher mit einem Bunsenbrenner zu erwärmen, damit Du durch die Schokolade kommst.



Menge:	64 Stück
Kochzeit:	ca. 10 Minuten
Auskühlzeit:	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat