

Macadamia-Karamell-Fudge

ca. 48 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Fudge:

- 125 g Zucker
- 1 EL Butter
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 300 g flüssige weiße Kuvertüre
- 125 g gehackte Macadamiannüsse
- 2 EL Kakao Nibs
- Fett (Speiseöl)

1 Masse:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und karamellisieren lassen, **dabei nicht umrühren**. Die Butter einrühren. Die Kondensmilch unter Rühren zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Jeweils 1 EL von den Macadamianüssen und den Kakao-Nibs zum Bestreuen zur Seite geben und die übrigen unter die Masse rühren. Die Masse in eine leicht befettete und mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (11 x 30 cm) füllen und gleichmäßig verstreichen. Die zur Seite gegebenen Macadamianüsse und Kakao-Nibs dekorativ darauf verteilen. Den Macadamia-Karamell-Fudge über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- 2 Den Fudge aus der Form stürzen und den Gefrierbeutel abziehen. Den Fudge quadratisch (ca. 2,5 x 2,5 cm) schneiden. Das Konfekt in Pralinenförmchen servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Konfekt kann etwa 2 Wochen kühl aufbewahrt werden.