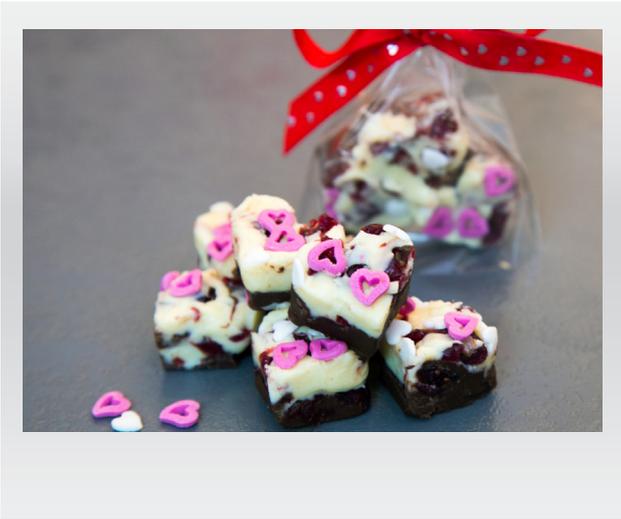




Melissa



## Rezeptinfo

**Zutaten für 20-30 Stück**

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. ⌚  
+ Kühlzeit

Je Portion: 695 kJ, 166 kcal, 24 g Kohlenhydrate,  
3 g Eiweiß, 6 g Fett, 5,8 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 

Kosten: €

**veggie**

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst musst du die Cranberrys grob hacken. Dann eine rechteckige Form (ca. 10 x 20 cm) mit Frischhaltefolie sorgfältig auslegen. Die Folie auch an den Rändern hoch ziehen. Nun die gezuckerte Kondensmilch auf zwei kleine Töpfe aufteilen.

### Step 2:

Zuerst die Zartbitterschokolade grob hacken und in einen der Kondensmilchtöpfe geben. Unter Rühren langsam erhitzen, bis die Schokolade sich komplett mit der Kondensmilch verbunden hat. Dann die Schokomasse vorsichtig in die Auflaufform geben und etwas glatt streichen.

### Step 3:

Nun hackst du die weiße Schokolade, gibst sie in den zweiten Topf mit der restlichen Kondensmilch und lässt sie genau wie die dunkle Schokolade langsam schmelzen.

### Step 4:

Dann die weiße Schokomasse auf die Schokocreme geben, die gehackten Cranberrys und die Herzen aufstreuen. Alles über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Step 5:

Am nächsten Tag hebst du den Fudge vorsichtig mit der Folie aus der Form. Dann löst du die Folie am Rand vorsichtig und stichst kleine Herzen aus der Masse aus.

## Zutaten

### Menge

80 g	getrocknete Cranberrys
400 g	gezuckerte Kondensmilch
150 g	Zartbitterschokolade
150 g	weiße Schokolade
50 g	Zuckerherzen

### Tipp

Statt Cranberrys kannst du auch Kirschen oder andere getrocknete Früchte nehmen.

