



# Fudge mit weißer Schokolade & Fleur de Sel



## Rezeptinfo

### Zutaten für 24 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + ca. 2 Std. Abkühlzeit

pro Portion: 678 kJ, 162 kcal, 21,4 g Kohlenhydrate, 1,51 g Eiweiß, 7,81 g Fett, 16,2 mg Cholesterin, 0,01 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Mhmm... Wenn wir nur an Karamell denken, läuft uns schon das Wasser im Mund zusammen. Gemischt mit weißer Schokolade und Fleur de Sel kann es nur hammermäßig werden! Dazu ist das Fudge wunderbar weich und lässt sich ganz leicht snacken. Also worauf wartest du noch? Hier siehst du, wie es geht:

### Step 1:

Zuerst bereitest du die Form vor. Dazu eine rechteckige Form mit Backpapier auslegen, sodass die Seiten ein wenig nach oben stehen. Die restlichen Stellen mit Öl einpinseln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

### Step 2:

Dann alles bis auf das Salz und die weiße Kuvertüre in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter Rühren mindestens 15 Minuten lang leicht köcheln lassen, dabei immer wieder rühren. Zwischendurch kannst du die Schokolade fein hacken.

### Step 3:

Wenn die Masse hellbraun geworden ist, kannst du den Topf vom Herd nehmen, alles unter Rühren kurz abkühlen lassen und dann die weiße Schokolade einrühren. Jetzt die Masse in die Form gießen, dann mit Fleur de Sel bestreuen und ein paar Stunden an einem kühlen Ort aushärten lassen. Dann in Stücke schneiden und in Papier wickeln zum Verschenken.

## Zutaten

### Menge

1 TL	Öl
250 g	Rohrzucker
1 TL	Fleur de Sel
150 g	weiße Kuvertüre
130 g	Butter
1	Vanilleschote
1 Dose	gesüßte Kondensmilch