

## Veganes Fudge mit Erdnuss-Topping



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

AUSKÜHLEN LASSEN: ca. 2 Stunden

KÜHL STELLEN: ca. 5 Stunden

FÜR ca. 25 Stück

1 Cakeform von 26 cm Länge  
Backpapier für die Form

#### SCHOKOLADEN-FUDGE

350 g dunkle Schokolade, 70%

Kakaoanteil, in Stücken

0,8 dl Kokosnusscrème

65 g Erdnussbutter

3 EL Reissirup

½ EL Meersalz, leicht zerdrückt

#### ERDNUSS-TOPPING

130 g geröstete ungesalzene Erdnüsse

1 EL Erdnussöl

1 EL Reissirup

2 EL Kokosnusscrème

35 g Rohrzucker

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### SCHOKOLADEN-FUDGE

Alle Zutaten bis und mit Salz bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen, bis sich alles zu einer cremigen Masse verbunden hat. Masse in die vorbereitete Form giessen, 2 Stunden auskühlen lassen, dann 1 Stunde kühl stellen.

#### ERDNUSS-TOPPING

Erdnüsse mit Öl und Sirup im Mörser zerstoßen. Masse in eine Pfanne geben, Kokosnusscrème und Zucker dazugeben, erhitzen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Masse über das ausgekühlte Schokoladen-Fudge streichen, 4 Stunden kühl stellen. Fudge vorsichtig aus der Form heben und in ca. 2 x 2 cm grosse Stücke schneiden.

#### Tipp

Die Fudges lassen sich trocken und kühl 3–4 Wochen aufbewahren.