

Fudge mit Kokosblütenzucker



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

AUSKÜHLEN LASSEN: ca. 5 Stunden

FÜR ca. 66 Stück

1 Cakeform von ca. 27 cm Länge

Backpapier für die Form

250 g Kokosblütenzucker

250 g Haushaltszucker

5 dl Vollrahm

60 g Butter

1 Prise Salz

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 45–55 Minuten weiterköcheln. Wenn die Masse eine Temperatur von 114–115 °C erreicht hat und goldbraun ist, Pfanne von der Platte nehmen und nochmals ca. 5 Minuteniterrühren, bis sie dick und cremig ist. Beim Rühren muss sich eine «Strasse» bilden, an der sich links und rechts die Fugenmasse sammelt und nicht mehr zusammenläuft. Masse in die vorbereitete Form giessen, 4–5 Stunden auskühlen lassen. Fudge vorsichtig aus der Form nehmen, in ca. 2 × 4 cm grosse Stücke schneiden.

Tipp

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