Nikolaus-Fudge

Rezept von Ross Anthony

Zutaten

für eine quadratische Form (circa 20 x 20 cm)

500 g Vollmilch-Schokoladentropfen oder grob gehackte Schokolade
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)
50 g Butter
1 TL Vanilleextrakt
Salz
200 g Mini-Marshmallows
160 g geröstete gehackte Nusskerne nach Wahl

Zubereitung

Schokolade, Kondensmilch und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Vanilleextrakt und ein Viertel Teelöffel Salz hineingeben. Stetig rühren, bis das Fudge glatt ist. Den Großteil der Marshmallows und der Nüsse hineingeben und unterrühren.

Die Form mit Alufolie auskleiden und das Fudge hineingießen. Die restlichen Marshmallows und Nüsse als Dekoration darauf verteilen.

Das Fudge mindestens zwei Stunden kaltstellen. Danach aus der Form nehmen und in fünf Zentimeter große Quadrate schneiden.