

Lebkuchen-Fudge

eine Auflaufform 20 x 40 cm



für die Masse:

1 Dose (=400 g) Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch)
130 g Butter
2 EL Zuckerrübensirup
240 g brauner Zucker
3 g Salz
1/2 TL LebkuchengewürzMark 1/2 Vanilleschote
50 g weiße Schokolade



zum Verzieren:

1 EL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz

zum Einpacken:

Frischhaltefolie

So geht's:

Die Butter in einen Topf geben und schmelzen, Kondensmilch zugeben und auf 70°C erhitzen (das kann man ganz gut mit einem Bratenthermometer überwachen :)).

Nun den Zuckerrübensirup, Zucker, Salz, Lebkuchengewürz und Vanilleschote zugeben. Unter Rühren solange auf mittlerer Hitze weiterköcheln bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

Eine Auflaufform mit Backpapier auskleiden und bereit stellen.

Die weiße Schokolade hacken und zuletzt unterheben. Das Karamell in die Auflaufform geben und kühl stellen.

Sobald der/die/das Fudge abgekühlt ist in Würfel schneiden. Dabei ein großes Messer verwenden. Wenn das Messer immer wieder durch ein Stück Butter gezogen wird, klebt der Fudge nicht am Messer fest.

Wer mag kann Vierecke aus einem Stück Frischhaltefolie ausschneiden und die Karamell-Leckereien darin wie ein Bonbon einwickeln. Das verhindert das Austrocknen.

Kühl gelagert sind sie ca. 1 Woche haltbar. .