

Jelly Beans Fudge aus dem Thermomix®



© Jelly Beans Fudge - Rezepte mit Herz



15 min + Wartezeit



leicht



ca. 25 Stücke

Leckerei mit weißer Schokolade und Milch

3 Zutaten und fertig!

Fudge ist eine weiche, leckere Bonbon-Masse, die individuell verfeinert werden kann. Anstatt Jelly Beans zu Ostern passen zum Beispiel zu Weihnachten auch Kako-Nibs oder Nüsse und feine Gewürze. Probiert einfach eure eigene Kreation aus.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	200 g	gezuckerte Kondensmilch
<input type="checkbox"/>	125 g	saure Jellybeans

Zubereitung

1. Rechteckige Form (Größe ca. 20 cm x 20 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden.
2. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben, Kondensmilch zugeben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern. An den Seiten herunterschieben und 10 Min./100 °C/Stufe 3 kochen.
3. Danach gleichmäßig in die vorbereitete Form gießen, die Jelly Beans darauf verteilen und vorsichtig mit den Handflächen etwas eindrücken (Vorsicht, heiß).
4. Auskühlen lassen (am besten über Nacht im Kühlschrank), danach stürzen, Frischhaltefolie abziehen und das Fudge in ca. 25 Stücke schneiden.

Hält sich ca. 14 Tage im Kühlschrank – aber nur, wenn es nicht vorher weggefuttern wird

Nährwertangaben

pro Stück: 150 kcal, 1 g E, 6 g F, 22 g KH