

Rocky Road Fudge aus dem Thermomix®





leicht

⑤ 50 Stück

Köstliches Weich-Karamell



Köstliches für den Plätzchenteller aus unserem E-Book "Wir lieben mixen -

Adventskalender"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... Bevor es soweit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

200 g	Vollmilchschokolade
200 g	Zucker
1	Dose gezuckerte Kondensmilch (400 ml)
125 g	Butter
25 g	Reissirup (Reformhaus oder Bioladen)
1 Prise/n	Salz
100 g	geröstete, gesalzene Erdnusskerne
150 g	Marshmallows
1	Auflauf- oder Backform (ca. 23 x 28 cm) glatt mit Alufolie auskleiden



Zubereitung

- 1. Die Schokolade in Stücke brechen, in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- Den Zucker, die Kondensmilch, die Butter, den Reissirup und das Salz in den Mixtopf geben und 20 Min./Varoma/Stufe 2 einkochen lassen.
- 3. Danach die gemahlene Schokolade hinzufügen und 20 Sek./Stufe 3 vermischen.
- 4. Nun die Erdnüsse hinzufügen, 10 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 unterheben.
- Zum Schluss die Marshmallows jeweils vierteln, in den Mixtopf geben und noch einmal 10 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 unterheben.
- 6. Fudge-Masse zügig in die Form geben dieses Fudge klebt durch die Marshmallows mehr als die anderen. Es muss auch nicht ganz glatt gestrichen werden man soll die Erdnüsse und Marshmallow-Stücke noch gut sehen Rocky Road eben.
- 7. Gut auskühlen lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank. Danach in Stücke schneiden.

Unser Tipp:

Am besten große Marshmallows verwenden und in je 4 Stücke schneiden. Das Fudge wird klebrig, wenn man die kleinen Marshmallows nimmt. Sie lösen sich in der heißen Masse zu schnell auf.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 105 kcal - 2 g E - 5 g F - 14 g KH