



Gesamtzeit: 2 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 24 Personen

Erdnussbutter Mikrowellen Fudge

Erdnussbutter Mikrowellen Fudge

250 g weiße Schokolade (oder Kuvertüre)

200 g Nick Peanutbutter creamy

400 g gezuckerte Kondensmilch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Optional zum Verzieren: gehackte Erdnüsse,
Schokostreusel, Meersalzflöckchen, Pistazien, Cranberries

Erdnussbutter Mikrowellen Fudge

1.

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Kondensmilch in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. In 30-Sekunden-Intervallen in der Mikrowelle schmelzen, zwischendurch umrühren, bis alles glatt ist.

Erdnussbutter, Vanille und die Prise Salz unterrühren.
Alles gründlich mischen.

Die Masse in eine kleine, mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 20x20 cm) gießen und glattstreichen. Nach Belieben mit gehackten Erdnüssen, Pistazien, Cranberries, Streuseln oder Meersalz bestreuen.

Mindestens 2–3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. In kleine Würfel schneiden und wer mag kann sie auch als Geschenk hübsch verpacken (z. B. in Cellophanbeutel oder kleine Pralinenschachteln oder ein schönes Glas). Im Kühlschrank hält sich das Fudge etwa 2 Wochen.