

Erdnussbutter Schoko Fudge

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Erdnussbutter Schoko Fudge

200 g Zartbitterschokolade (gehackt)

100 g Nick Peanutbutter creamy

50 g Butter

200 g gesüßte Kondensmilch

1 Prise(n) Salz

50 g gehackte Erdnüsse (optional)

Erdnussbutter Schoko Fudge

1.

Eine rechteckige Back- oder Auflaufform (ca. 20x20 cm) mit Backpapier auslegen. Das Papier sollte an den Rändern etwas überstehen, damit sich der Fudge später leicht herausheben lässt.

Schokolade, Erdnussbutter, Butter und Kondensmilch in einen Topf geben. Bei niedriger Hitze langsam schmelzen, dabei regelmäßig umrühren, bis die Masse glatt ist. Eine Prise Salz hinzufügen.

Die geschmolzene Masse in die vorbereitete Form gießen und glatt streichen. Nach Wunsch mit gehackten Erdnüssen bestreuen und leicht andrücken. Den Fudge für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

Den festen Fudge mithilfe des Backpapiers aus der Form heben. In kleine Würfel schneiden und genießen! Dieser Fudge hält sich in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.