



## Rezept für Schokoladen – Fudges

- 300 g gezuckerte Kondensmilch
- 300 g Zartbitterschokolade 70% Kakao
- 110 g Butter
- 1 TL Vanillemark
- 50 g Kakaopulver

Kondensmilch bei kleiner Hitze erwärmen. Unter Rühren Schokolade dazugeben und schmelzen. Butter und Vanille hinzufügen und weiterrühren, bis sich alles zu einer zähflüssigen Masse verbindet. In eine mit Backpapier ausgelegte Form verteilen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden fest werden lassen.

Aus der Form heben, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Danach rundum mit Kakao bestäuben.

Im Kühlschrank lagern.

Die Fudges – Masse kann auch in kleine Silikonförmchen eingefüllt werden.