



Erdnussbutter-Fudge mit Schokoladentopping und Fleur de Sel

Zutaten:

113g Butter
1 Prise Muskatpulver
450g brauner Zucker
120ml Milch
1 EL Vanillearoma oder ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
235g Erdnussbutter, stückig
310g Puderzucker, sehr fein gesiebt
100g zartbittere Schokolade
etwas Fleur de Sel

- 1.) Quadratische Form von 20x20cm mit Butterbrotpapier auslegen (auch die Seiten). Aufpassen, da**B** hier keine Knicke und Falten entstehen, weil die Fudges sonst nachher aussehen, als seien sie schon über 40 Jahre alt.
- 2.) Butter mit Muskat bei niedriger Temperatur in einem Topf schmelzen lassen.
- 3.) Zucker und Milch hinzufügen und zum Kochen bringen, dann 2-3 Minuten kochen lassen, ohne dabei umzurühren. Wenn Ihr zur Spezies "zu neugierig und ungeduldig" gehört, lasst den Topf von einer zweiten Person bewachen. Denn umrühren, während die Masse noch köchelt, wäre eine fatale Angelegenheit.
- 4.) Topf dann vom Herd ziehen, Vanille und Erdnussbutter hinzugeben und mit einem Holzlöffel verrühren.
- 5.) Puderzucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und die Erdnussbutter-Zucker-Masse hinzugiessen. Schnell mit einem Holzlöffel verrühren, damit alle Klümpchen entfernt werden können.
- 6.) In die vorbereitete Form giessen und 10 Minuten auskühlen lassen. Dann ab in den Kühlschrank.
- 7.) Nach vollständiger Kühlung stürzen und in kleine Stücke schneiden. Abhängig von der gewünschten Grösse. Oder Herzchen daraus ausstechen (Valentinstag ick hör Dir trapsen) und auf Lollistiele pieksen.
- 8.) Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf die Fudgestücke streichen. Zart mit Fleur de Sel bestreuen und dann seiner Bestimmung zuführen: ESSEN! Verpacken und verschenken! Erfreuen! Glücklich sein. I like!

