REZEPT FÜR FUDGE MIT FLEUR DE SEL

FUDGE MIT FLEUR DE SEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 36 Stücke | 25 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 100 g Butter
- 500 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 175 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Fleur de Sel zum Bestreuen

Außerdem:

- Zuckerthermometer (oder siehe Tipp)

4526

ZUBEREITUNG

1. Eine quadratische Form (ca. 15 x 15 cm) mit Backpapier auslegen und dünn buttern. Übrige Butter würfeln. Mit Rohrzucker, Milch und Salz in einem hohen Topf erhitzen, bis Zucker und Butter schmelzen, dabei gelegentlich rühren. Masse zum Kochen bringen.

2. Masse im zugedeckten Topf ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ab und zu vorsichtig rühren. Inzwischen Zuckerthermometer zum Aufheizen in einen Becher mit kochend heißem Wasser stellen.

3. Deckel vom Topf nehmen, Zuckerthermometer hineinstellen und Masse kochen, bis 115 °C erreicht sind, dabei vorsichtig rühren. Topfboden kurz in kaltes Wasser tauchen, um den Kochprozess zu stoppen. Dann Masse auf ca. 50 °C abkühlen lassen (ca. 15-20 Minuten). Mit einem Holzlöffel ca. 2 Minuten kräftig rühren, bis sie matt und dicklich wird. Zügig in die vorbereitete Form geben, am besten mit einer Palette glatt streichen und mit Fleur de Sel bestreuen. Mit einem Messer Stücke (ca. 2 ½ x 2 ½ cm) markieren. Abkühlen und ganz fest werden lassen.

4. Fudge mit dem Backpapier aus der Form heben. In die markierten Stücke schneiden und nach Belieben in kleine Stücke Pergamentpapier wickeln.

Tipps:

Wer kein Zuckerthermometer hat, kann die Zuckermasse so testen: Wenn sie insgesamt ca. 6 Minuten sprudelnd gekocht hat, etwas Masse mit einem Löffel abnehmen und in eine Schale mit sehr kaltem Wasser tauchen. Lässt sich die Zuckermasse zu einer weichen Kugel formen, ist sie fertig, sonst noch etwas weiter kochen und erneut testen.

Auch mit SweetFamily Unser Feinster lässt sich wunderbar Fudge herstellen. Es wird feiner

und heller als mit Brauner Bio-Zucker und schmeckt köstlich, wenn man es mit dem Mark von ½ Vanilleschote anstelle von Salz und Fleur de Sel abschmeckt.