

ZIMT-FUDGE-SCHNITTEN



ZIMT-FUDGE-SCHNITTEN

Schwierigkeitsgrad: normal

80 Stk. | 60 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für die Fudge-Masse:

- 100 g kernige Haferflocken
- 250 g weiche Butter
- 1 Ei
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 50 g SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack
- 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Msp. Backpulver
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 150 g Schlagsahne
- 200 g SweetFamily Brauner Zucker
- 350 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Butter

Zum Garnieren:

- 1 Eiweiß
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 2 EL SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack



ZUBEREITUNG

[Den Backofen auf 180°C vorheizen \(Umluft 160°C\)](#). Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier bereitstellen. Die Haferflocken im Blitzhacker fein hacken. 150 g weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Handmixer 2 Min. cremig schlagen. Haferflocken, Ei, [brauner Zucker](#) und [Zuckerträume Zimt-Geschmack](#) hinzugeben und alles verrühren. Dinkelmehl und Backpulver mischen und unter den Teig kneten. [Teig auf dem Backpapier ausrollen und auf das Blech ziehen](#). Mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 10-12 Min. backen.

Für die Fudgemasse die gezuckerte Kondensmilch und Sahne in einen schweren Topf füllen. Braunen Zucker, Zucker und Vanillezucker mischen, zu der Sahnemischung geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse zum Kochen bringen, dabei ständig mit einem Holzspachtel rühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Ein Zucker- oder Küchenthermometer hinein stellen. Auf mittlere Temperatur schalten und unter Rühren etwa 10 Min. auf 119°C erhitzen. Den Topf vom Herd ziehen und einen Tropfen der Masse auf einen Teller träufeln. Bildet der Tropfen eine hohle Kugel, die beim Abkühlen fest wird, ist die Masse fertig. Fließt der Tropfen auseinander muss die Masse noch weiter gekocht werden.

Den Topf in kaltes Wasser stellen und 1 Min. mit dem Rührbesen des Handmixers aufschlagen. Die Butter hineingeben und darin auflösen. Etwa 5 Min. weiterschlagen bis die Masse abkühlt und weich-cremig wird. Die Masse auf den Teig gießen und glatt streichen. Bei Zimmertemperatur mind. 6 Std. auskühlen lassen. Den Teig mit dem

ZIMT-FUDGE-SCHNITTEN

[Backpapier](#) auf ein Brett ziehen und in ca. 3 x 5 cm große Stücke schneiden. Eiweiß, 1 EL Zuckerträume Zimt-Geschmack und [Puderzucker](#) zu einer dickcremigen Glasur verquirlen und die Kekse damit verzieren. Anschließend mit Zuckerträume Zimt-Geschmack bestreuen.

Kraut und Gewürz: Zimt