

KAFFEE-KARAMELL-FUDGE

Zum Verschenken oder selber naschen!



Zutaten

1 EL	gehackte Mandeln
1 EL	Diamant Puderzucker
1 TL	Espressopulver Instant
1 TL	Milch
120 g	Diamant Coffee Sugar
200 g	Sahne
10 g	Butter
1 Prise	Salz
	Schokolade zum Verzieren (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Mandeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht anrösten. Puderzucker sieben. Espressopulver mit Milch verrühren. Eine feuerfeste Form (z. B. Auflaufform) mit Alufolie auslegen und mit Öl bestreichen.
2. Die Hälfte des Diamant Coffee Sugar in einem breiten, hohen Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Mit Sahne ablöschen, dann restlichen Diamant Coffee Sugar und Butter dazugeben.
3. Unter Rühren mit einem Holzlöffel zum Kochen bringen.
4. Dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 10–12 Minuten köcheln lassen, sodass sich der Karamell löst. Die Masse wird dabei immer dicker und sollte ständig gerührt werden, damit sie nicht anbrennt.
5. Am Ende der Kochzeit Puderzucker, Espresso, Salz und Mandeln unterrühren.
6. Masse in die Form füllen und abkühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden.
7. Schokolade im Wasserbad schmelzen und Fudge damit verzieren.
8. Tipp: Da die Masse sehr heiß ist, sollte nicht mit einem Kunststofflöffel gerührt werden, da dieser schmelzen könnte.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.