

Goldener Erdnuss-Karamell-Fudge mit Meersalz



Foto Birgit Kehlert

Rezept aus dem Genuss Magazin 04/2019)

Zutaten für ca. 30 Stück:

125g Butter

125ml Milch

400g brauner Zucker

225g Crunchy Erdnussbutter

200g Puderzucker

2 El Fleur de Sel

essbarer Goldglitzer zum Bepinseln

Zubereitung:

Eine eckige Form (ca. 25×16 cm) mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Die Butter in die Rührschüssel geben und bei 75°C schmelzen lassen. Den braunen Zucker und die Milch zugeben und bei Intervallstufe 1 mit dem Flexirührer verrühren. Danach die Masse bei 120°C etwa 4 Minuten kochen lassen. Dann die Temperatur abschalten, Erdnussbutter zufügen und alles glatt

rühren.

Den Puderzucker zufügen und alles so lange verrühren, bis eine homogene Karamellcreme entstanden ist. Creme in die Form geben und glatt streichen, dann mit dem Salz bestreuen und für 3 Stunden kalt stellen.

Anschließend mit Hilfe des Papiers den Fudge aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in 2x2cm große Stücke schneiden und diese mit etwas Goldglitzer bepinseln.