TAYLOR & COLLEDGE

Vanille-Fudge



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Total Zubereitungszeit: 60 Minuten
Anzahl der Portionen: 50 Anzahl der Portionen

Zutaten

Für den fudge

200 g Zucker
200 g Roh-Rohrzucker
100 ml Milch
400 g Kondensmilch gezuckert
50 g Butter zum Einfetten
1 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt

Zum verzieren

Meersalz

Zubereitungszeit

1. Rechteck-Springform (28 × 18 cm) mit Backpapier auslegen und mit etwas Dr. Oetker Backspray einsprühen.
2. Weissen Zucker, Rohrzucker, Vollmilch, Kondensmilch und Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze verrühren. Unter Rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung zum Kochen bringen, dann unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis sie eingedickt und karamellfarben ist (ca. 118/°C auf einem digitalen Küchenthermometer). Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten, also nicht zu früh aufhören, sonst wird der Fudge nicht richtig fest. Vom Herd nehmen und Vanille-Extrakt unterrühren. Die Masse mit dem elektrischen Handrührgerät einige Minuten lang aufschlagen, bis sie heller wird und anfängt einzudicken.
3. Die Masse zügig in die vorbereitete Backform (ca. 28/cm x 18/cm) geben und abkühlen lassen.
4. Wenn der Fudge vollständig ausgekühlt ist, stürzen und in 2 x 2/cm grosse Stücke schneiden. Der Fudge kann in einer luftdichten Dose bis zu 3 Wochen aufbewahrt werden.