



ESPRESSO-SCHOKO-FUDGE MIT PINIENKERNEN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Snack



Schwierigkeit
schwer



Portionen
45



Zubereitungszeit
<30 Minuten

Kleine Leckerbissen für zwischendurch sind unsere Espresso-Schoko-Fudge mit Pinienkernen auf jeden Fall. Und schnell gemacht sind sie auch noch.

Zutaten

| | |
|-------|-------------------------------|
| 40 g | Pinienkerne |
| 150 g | Ovomaltine Crunchy Schokolade |
| 50 g | Butter |
| 150 g | Puderzucker |
| 2 TL | Instant-Espresso-pulver |
| 3 EL | Kaffeelikör |

Zubereitung

- ★ Die Pinienkerne in einem Pfännchen bei schwacher Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen.
- ★ Die Schokolade grob hacken und in einem Topf zusammen mit der Butter unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Puderzucker dazu sieben, das Espessopulver und den Kaffeelikör zufügen und alles sorgfältig verrühren.
- ★ Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die gerösteten Pinienkerne unter die Fudge-Masse rühren, diese in die Form gießen, glatt streichen und etwa 4 Std. kalt stellen. Zum Genießen samt Papier aus der Form heben und den Fudge in mundgerechte Stücke schneiden.
- ★ Tipp: Was nicht gleich gegessen wird, hält in einer Vorratsdose im Kühlschrank gut eine Woche. Damit die Fudge-Stücke nicht zusammenkleben, legen Sie am besten Lagen von Pergament- oder Backpapier dazwischen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

