

Rezept des Monats April 2016

Weltladen Balingen

# Macadamia-Fudges

Konfekt



## Macadamia-Fudges

Weltladen Balingen

Zutaten :

200g weiße Schokolade (WL)  
100g Frischkäse (zimmerwarm)  
150g Puderzucker  
125g Macadamia-Nüsse (WL)  
½ TL Salz  
Espresso (WL)

für  
24 Stück

So geht's :

1. Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Macadamia-Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. Frischkäse und Puderzucker mit dem Quirl des Handrührers gründlich verrühren.
3. Flüssige Schokolade, Nüsse und Salz mit einem Teigspatel untermischen.
4. Fudge etwa 2,5cm hoch in eine Form die mit Klarsichtfolie ausgelegt ist füllen, glattstreichen und im Kühlschrank mindestens 5 Std. besser über Nacht fest werden lassen.
5. In 24 Würfel schneiden, in Pralinenpapier portionieren und zum Espresso anbieten oder einfach zwischendurch naschen.