CARAMEL FUDGES



500 g Zucker

400 g Kondensmilch, gesüsst

100 g Butter

50 g Caramelsirup

- 1. Zucker in den Mixtopf geben und 20sek. / Stufe 10 pulverisieren.
- 2. Übrige Zutaten zugeben und 30sek. / Stufe 5 vermischen.
- 3. Mischung 20min. / 100° / Stufe 3 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz dabei auf den Mixtopf stellen. (Oder Messbecher quer drauf, so kann der Dampf noch besser entweichen...)
- 4. Weitere 35min. / Varoma / Stufe 2 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz auf Mixtopf. (Oder Messbecher quer...)
- 5. Fudge 15 sek. / Stufe 5 mixen, sofort in eine mit Backpapier ausgelegte Gratinform giessen, abkühlen lassen. Ich lasse die Masse gut trocken, evtl. mehrere Tage, auch die geschnittenen Würfel können noch getrocknet werden lassen. (Die Schnittflächen sind dann auch schön trocken und die Fudges kleben dann nicht so aneinander.)

Tipp: Den Caramelsirup bekommt man bei den Backwaren.

Marion Inderbitzin-von Euw I Thermomix-Repräsentantin I www.mixeria.ch