

Süße Silvesterknaller: Schwarzwälder Kirsch Fudge mit Rauchmandel



Rauchmandeln im süßen Schokoladenmantel

Zu Silvester darf es nochmal knistern und knallen. Zumindest kulinarisch. Dazu haben wir kleine, süße Geschmacksexplosionen kreiert, die super schnell herzustellen sind, genannt Fudge.

Fudge sind eine Art weiches Karamell, das in vielen Varianten angeboten wird. Hauptzutaten sind Sahne und Butter (oder süße Kondensmilch), Schokolade und Zucker, die zu einer karamelligen Masse gekocht werden. Wer möchte, gibt etwas Schwarzwälder Kirschwasser dazu. Das hebt den Geschmack nochmal in hochgeistige Ebenen. Alternativ kann auch etwas Kaffeepulver zugegeben werden, der zur Silvesternacht noch belebt. Oder beides?

Wir wünschen einen genussreichen Jahresausklang.

Zutaten

- 200 g Edelbitter Schokolade
- 200 g Vollmilch Schokolade
- 400 g Milchmädchen (gesüßte Kondensmilch)
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Rauchmandeln
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Die Schokolade grob hacken.

Die gesüßte Kondensmilch mit dem Destillat und dem Vanillemark in einem Topf rührend erhitzen. Den Topf von der Kochstelle ziehen.

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Kondensmilch auflösen.

Dann die grob gehackte Schokolade zugeben und solange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Die Hälfte der Rauchmandeln hacken und in die Creme rühren. Andere Hälfte für die Dekoration aufbewahren.

Eine ca. 20 x 20 cm große Form mit Backpapier auslegen.

Die Creme in die Form geben und ca. 2-3 Stunden kühlen.

Zum Portionieren den Rauchmandel Fudge herausnehmen und in 2x2 cm Stücke schneiden. In jeden Fudge eine Rauchmandel stecken.

Genießen!