

Rezept zur Weihnachtszeit von Ross Antony Nikolaus-Fudge

Zutaten für eine quadratische Form (ca. 20x20 cm)

- 500g Vollmilch-Schokoladentropfen oder grob gehackte Schokolade
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400g)
- 50g Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- Salz
- 200g Mini-Marshmallows
- 160g geröstete gehackte Nusskerne nach Wahl

So geht's

1 Schokolade, Kondensmilch und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Vanilleextrakt und $\frac{1}{4}$ TL Salz hineingeben. Stetig rühren, bis das Fudge glatt ist. Den Großteil der Marshmallows und der Nüsse hineingeben und unterrühren.

2 Die Form mit Alufolie auskleiden und das Fudge hineingießen. Die restlichen Marshmallows und Nüsse als Dekoration darauf verteilen.

3 Das Fudge mindestens 2 Stunden kalt stellen. Danach aus der Form nehmen und in 5 cm große Quadrate schneiden.



Foto: EMF/Daniela Heller

Foto: Jens van Zoest



Ross Antony
Als Entertainer, Moderator und Schlagersänger erobert er die Herzen seiner Fans – und als passionierter Bäcker.

1122 - 422

„Weihnachtsbacken mit Ross Antony“
In seinem zweiten Backbuch präsentiert der TV- und Schlagerstar 50 Lieblingsrezepte.

EMF-Verlag, ISBN 978-3-7459-1217-3, 25 Euro.

