



„...was ist das...?..

...schlau gemacht...!..

Fudge (...fadsch...)

Ist eine halbweiche und cremige Masse (ähnlich wie Toffee). Fudge wird mit extrem viel Zucker, Puderzucker oder Zuckersirup sowie Butter und Sahne hergestellt. Nach Geschmack aromatisiert (z.B. Nüsse, Trockenobst usw.).

Fudge wird traditionell gekocht. Dazu benötigt man ein spezielles Zuckerthermometer und sehr viel Geduld, denn oft passiert es, dass die Masse zu weich bleibt oder ganz im Gegenteil zu hart wird. Bei Gelingen, bietet man Fudge als Süßigkeit in klein geschnittene Stückchen oder als kleine Praline an.

Tipp♥ Ich bevorzuge statt eines Zuckerthermometers einen **Kerntemperaturfühler**, denn diesen kann ich auch für niedrige Temperaturen (für Kuvertüre) einsetzen.



Kerntemperaturfühler