

Kokos-Fudge

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Fest werden lassen: ca. 1 Std.
Für eine Cakeform von ca. 20 cm,
mit Backpapier ausgelegt
Ergibt ca. 40 Stück

2½ dl Kokosmilch (z. B. Thai
Kitchen Kokosnussmilch)

200 g Zucker

50 g Traubenzucker

20 g Butter, weich

3 EL Kokosraspel

1. Kokosmilch mit Zucker und Traubenzucker in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Min. köcheln, bis die Masse zähflüssig und haselnussbraun ist. Pfanne von der Platte nehmen, Butter darunterterühren.
2. Kokosraspel auf dem Formenboden verteilen. Masse in die Form giessen, ca. 10 Min. abkühlen. Masse mit dem Backpapier aus der Form nehmen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, ca. 1 Std. fest werden lassen.

Haltbarkeit: in einem Glas oder einer Dose, gut verschlossen, ca. 2 Wochen.

Stück: 44kcal, E 0g, Kh 7g, F 2g



TIPP

Kokosnussmilch ist die Hauptzutat in der thailändischen Küche. Sie ist die Basis für Currys und Desserts. Die Kokosnussmilch entsteht traditionell, indem das Kokosnussmark geraspelt, ausgepresst und mit Wasser verdünnt wird. Die hohe Qualität und die reine, weisse Farbe machen Ihre Gerichte cremig, seidig und herzhaft. Tipp: Kokosnussmilch ist vielseitig einsetzbar – auch in unserer Küche, zum Beispiel im Kartoffelstock!