

Persönliche Präsente

Alle Jahre wieder kann man diese delikaten Geschenke überreichen, denn sie füllen weder Schränke noch Gestelle, höchstens auf sehr angenehme Weise den Magen.



Caramel-Fudges

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Fest werden lassen: ca. 2 Std.
Für eine Cakeform von ca. 20 cm,
mit Backpapier ausgelegt

100 g Rohzucker

2 Esslöffel Wasser

5 dl Halbrahm

400 g Rohzucker

25 g gesalzene Butter,
in Stücken

1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen, ohne Rühren köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Die Hälfte des Rahms dazugies- sen, aufkochen, Hitze reduzie- ren, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Restlichen Rahm und Zucker begeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 35 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Pfanne von der Platte nehmen, Butter daruntermischen. Masse in die vorbereitete Form gießen, ca. 2 Std. fest werden lassen. Auf ein Brett stürzen, Papier entfernen, Masse in Stücke schneiden.

Haltbarkeit: in einem Glas oder einer Dose, gut verschlossen, ca. 3 Wochen.

Pro 100 g: 25 g Fett, 2 g Eiweiss,
78 g Kohlenhydrate, 2255 kJ (539 kcal)