Vanille-Fudge

Süßes & Konfekt · ca. 40 Stück · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 4 Std.

Rezept online

ZUTATEN

- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 250 g brauner Zucker
- 100 g Butter, in Stücken
- 100 g Milch
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Eine Form (ca. 20 × 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **5 Min./100°C/Stufe 2** erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Anschließend **25 Min./Varoma/Stufe 3** ohne Messbecher kochen, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Die Masse wird dunkler und dick. Danach **3 Min./Stufe 4** ohne Hitze rühren, bis sie leicht matt wird.
4. In die Form streichen und mindestens 3 Stunden fest werden lassen. In kleine Würfel schneiden.

> **Tipp:** Das Rühren nach dem Kochen sorgt für die typisch mürbe Fudge-Konsistenz. Mit gehackten Walnüssen oder Pekannüssen wird es noch aromatischer.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/