

Plätzchen- Fudge



ZUTATEN FÜR 1 BLECH:

- 250 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
- 80 g GOLDORA Vanillekipferl oder Spekulatius
- 150 ml LANDFEIN Sahne
- 1 TL COOK! Zimt
- 1 große Prise Salz



ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schokolade grob hacken und in einer Schale über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Außerdem Sahne, Zimt und Salz unter Rühren leicht erhitzen.
3. In der Zwischenzeit ein kleines Backblech oder eine Auflaufform mit hohem Rand mit Backpapier auslegen.
4. Die geschmolzene Schokolade zur Sahnemischung geben und unter Rühren

- weiter erhitzen, bis eine dickflüssige Konsistenz entstanden ist (das erfordert etwas Geduld – bitte nicht anbrennen lassen).
5. Die Hälfte des Weihnachtsgebäcks grob zerbröseln in die vorbereitete Form geben – die Fudgemasse darüber verteilen und die übrigen Plätzchen darüberbröseln.
 6. Anschließend über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen und in mundgerechte Würfel schneiden.