



# Ahorn-Walnuss-Fudge



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	151 kcal/ 632 kJ	Fett:	7,3 g
Eiweiß:	1,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,9 g
Kohlenhydrate:	20 g	ungesättigte Fettsäuren:	4,4 g

## Zubereitungszeit:

10 Minuten + 1 Std. Ruhezeit

## Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, sodass das Papier über die Blechkanten hinausragt.
2. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und mit Zucker, Ahornsirup und Kondensmilch auf mittlerer Hitze zu einer Masse verrühren, bis sie zu kochen anfängt. Dann Temperatur niedrig stellen und unter stetigem Rühren 3 Minuten lang köcheln lassen.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen, weiße Schokoladenstückchen und Marshmallow-Crème unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht und 70 g Walnüsse unterheben.
4. Die Masse in das ausgelegte Backblech gießen und die übrigen Walnüsse vorsichtig auf der Masse verteilen.
5. Eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen und anschließend den Fudge vom Backpapier lösen, portionieren und servieren.

## Zutaten für 50 Portionen :

225 g Butter, gesalzen  
400 g Zucker  
310 ml Ahornsirup  
400 ml Kondensmilch  
300 g weiße Schokoladenstückchen  
200 ml Marshmallow-Crème  
100 g grob gehackte kalifornische Walnüsse