

## Rezept für cremigen Spekulatius Fudge

### Zutaten

- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 250 g weiße Kuvertüre
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Spekulatius
- 2 EL Spekulatiusgewürz



### Zubereitung

1. Die Spekulatius zu Bröseln zerkleinern. Das geht am besten, indem man die Kekse in einen Gefrierbeutel gibt, gut verschließt und mit dem Nudelholz darüber rollt. Alternativ können Sie auch die Küchenmaschine benutzen.
2. Eine Form (ca. 15 x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Die weiße Kuvertüre mit einem Messer grob zerhacken und zusammen mit 200 Gramm Kondensmilch in einen kleinen Topf geben. Dieser wird im Wasserbad unter ständigem Rühren sanft erhitzt, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.
4. Topf vom Herd nehmen und die Keksbrösel unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die Masse in die Form geben, glattstreichen und zur Seite stellen.
5. Die Zartbitter-Kuvertüre ebenfalls grob zerkleinern und mit der restlichen Kondensmilch (200 g) im Wasserbad schmelzen.
6. Anschließend zwei Esslöffel Spekulatiusgewürz unterrühren und die Masse auf die weiße Schoko-Keks-Mischung streichen.
7. Fudge in der Form für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Anschließend aus der Form lösen und das Fudge in kleine Würfel schneiden.

Luftdicht verpackt und an einem kühlen und dunklen Ort gelagert, hält sich Fudge aufgrund des hohen Zuckergehaltes problemlos drei bis vier Wochen.