

Vanille- Karamell- Fudge



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Vanilleschote	Längs halbieren und Vanillemark mit einem glatten Messer heraus kratzen.
125 g	Butter	Alle Zutaten mit der Vanilleschote und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen, ca. 12 Minuten unter ständigem Rühren(!!!) köcheln lassen. Die Masse wird sehr heiß und brennt leicht an! Sobald sich der Zucker völlig aufgelöst hat und die Masse etwas dicker wird, ausschalten und etwas abkühlen lassen.
250 g	Brauner Zucker	
2 EL	Karamell Soße (z.B. Schwartzau)	
1 Dose= 400 ml	Gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen von Nestle // erhältlich z.B. bei Edeka Prechtl in Brannenburg)	
150 g	Weißer Kuvertüre	Grob hacken und unter die Masse rühren, in eine mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Form gießen und gleichmäßig verstreichen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.