



Himbeer-Kokos-Fudge

Description

Prep Time 10 Minuten
Ruhezeit 2 Stunden
Total Time 10 Minuten
Servings 20 Stueck
Calories 190 kcal

default watermark

Ingredients

300 g Kokos Creme / Creamed Coconut
etliche Tropfen Butter-Vanille-Aroma optional
100 g frische Himbeeren wenn TK, unbedingt auftauen
1 TI Zitronenschale, frisch gerieben
2 EL Ahornsirup

Zubereitung

1. Wasserbad geben und rÄ¼hren, bis alles geschmolzen ist. Nicht mehr erhitzen als notwendig um zu schmelzen! Beiseite stellen und abkÄ¼hlen lassen. Es sollte jedoch nicht wieder hart werden.
2. Zitronenschale, Ahornsirup und Himbeeren mit der flÄ¼ssigen Kokoscreme in ein hohes GefÄ¼ß geben und alles mit dem Zauberstab kurz pÄ¼rieren.
3. Diese Masse in die vorbereitete Kastenform geben, mit Folie bedecken und fÄ¼r ein paar Stunden in den KÄ¼lschrank geben, bis das Fudge hart wird.
4. Himbeer Kokos Fudge in StÄ¼cke schneiden.
5. Fudge bis zum Verzehr kÄ¼hl lagern!



Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

Oktober 11, 2024

Author

jeanny

default watermark