

## REZEPT FÜR ZIMT-FUDGE-SCHNITTEN



### ZIMT-FUDGE-SCHNITTEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

**Für ca. 80 Stück | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit**

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 100 g kernige Haferflocken
- 150 g weiche Butter
- 1 Ei
- 200 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Msp. Backpulver

##### Für die Fudge-Masse:

- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 150 g Schlagsahne
- 200 g SweetFamily Brauner Zucker
- 350 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter

##### Zum Verzieren:

- 120 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 TL gemahlener Zimt
- 1 sehr frisches Eiweiß



2361

#### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°C). Für den Teig Haferflocken im Blitzhacker fein hacken. Butter 2 Minuten cremig schlagen. Haferflocken, Ei, braunen Zucker und Zimt unterrühren. Dinkelmehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig auf einem Stück Backpapier (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und auf ein Blech ziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im heißen Backofen ca. 10-12 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

2. Für die Fudgemasse Kondensmilch, Sahne, braunen, weißen und Vanillezucker in einem Topf mit schwerem Boden glattrühren. Masse zum Kochen bringen, dabei ständig mit einem Holzspachtel rühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Ein Zucker- oder Küchenthermometer hinein stellen. Bei mittlerer Temperatur unter Rühren ca. 10 Minuten auf 119 °C erhitzen. Topf vom Herd ziehen und einen Tropfen der Masse auf einen Teller träufeln. Bildet der Tropfen eine hohle Kugel, die beim Abkühlen fest wird, ist die Masse fertig. Fließt der Tropfen auseinander, muss die Masse noch etwas weiter gekocht werden, dann Test wiederholen.

3. Topf in kaltes Wasser stellen und Masse ca. 1 Minute aufschlagen. Butter würfeln, hineingeben und darin auflösen. Etwa 5 Minuten weiterschlagen, bis die Masse abkühlt und weich-cremig wird. Masse auf den Teig gießen und glatt streichen. Bei Zimmertemperatur mindestens 6 Stunden oder über Nacht auskühlen und fest werden lassen.

4. Fudgeplatte mit Backpapier auf ein Brett ziehen und in ca. 3 x 5 cm große Stücke schneiden. Puderzucker sieben und mit Zimt mischen. Eiweiß aufschlagen. Puderzucker-Gemisch bis auf 1 EL zufügen und zu einer dickcremigen Glasur verrühren. In einen Einmalspritzbeutel geben, eine kleine Ecke

## **REZEPT FÜR ZIMT-FUDGE-SCHNITTEN**

abschneiden und die Schnitten damit verzieren. Mit übrigem Zimt-Puderzucker-Gemisch bestreuen und trocknen lassen.