

Rezept zur Weihnachtszeit von Ross Antony

## Nikolaus-Fudge

Zutaten für eine quadratische Form (ca. 20x20 cm)

- 500g Vollmilch-Schokoladentropfen oder grob gehackte Schokolade
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400g)
- 50g Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- Salz
- 200g Mini-Marshmallows
- 160g geröstete gehackte Nusskerne nach Wahl

### So geht's

**1** Schokolade, Kondensmilch und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Vanilleextrakt und ¼ TL Salz hineingeben. Stetig rühren, bis das Fudge glatt ist. Den Großteil der Marshmallows und der Nüsse hineingeben und unterrühren.

**2** Die Form mit Alufolie auskleiden und das Fudge hineingießen. Die restlichen Marshmallows und Nüsse als Dekoration darauf verteilen.

**3** Das Fudge mindestens 2 Stunden kalt stellen. Danach aus der Form nehmen und in 5 cm große Quadrate schneiden.



Foto: EMF/Daniela Heller

Foto: Jens van Zoest



### Ross Antony

Als Entertainer, Moderator und Schlagersänger erobert er die Herzen seiner Fans – und als passionierter Bäcker.

1122 - 422

„Weihnachtsbacken mit Ross Antony“  
In seinem zweiten Backbuch präsentiert der TV- und Schlagerstar 50 Lieblingsrezepte.

EMF-Verlag, ISBN 978-3-7459-1217-3, 25 Euro.

