



Sinterklaas fudge

Hmmm...heerlijk deze Sinterklaas Fudge met witte chocolade! In dit recept leggen we je uit hoe je zelf pepernoten, kruidnoten en vervolgens de fudge maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



FunCakes Mini Guimauves 50g

F51100
2,28 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
12,36 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Ingrediënten (voor circa 25 stuks)

- 500 gram FunCakes mix voor Koekjes
- FunCakes Chocolade Melts Puur
- FunCakes Speculaaskruiden
- FunCakes Mini Marshmallows
- 150 gram koude boter
- 3 eieren
- Snufje zout
- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram honing
- Plantaardige olie
- 400 ml gecondenseerde melk

Overige benodigheden

- Bakplaat
- Bakpapier

Stap 1: Start met het bereiden van de kruidnoten

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor koekjes, 150 gram koude boter, 1 ei, de 20 speculaaskruiden en een snufje zout door elkaar en kneed het tot een deeg. Rol van het deeg balletjes en bestrijk ze naar wens met ei. Bekleed een bakplaat met bakpapier en plaats hier de balletjes op. Bak de kruidnoten in circa 10-15 minuten.

Stap 2: Begin met het bereiden van de pepernoten

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng het zelfrijzend bakmeel, de honing, 1 ei, 20 gram speculaaskruiden en een snufje zout tot een deeg. Laat het deeg circa 1 uur in de koelkast rusten. Rol het deeg uit tot een dikte van circa 1 cm en snij het in stukken. Smeer de brokken in met wat plantaardige olie en leg ze op een bakplaat. Bak de ouderwets taaie pepernoten in circa 15- 20 minuten.

Stap 3: Maak tot slot de fudge

Bekleed de vierkante bakvorm met bakpapier. Doe 300 gram chocolade melts en 400 ml gecondenseerde melk in één pan, zet deze op middelmatig vuur en roer totdat de chocolade gesmolten is. Roer de mini marshmallows, kruidnoten en taaie pepernoten door de mix (hou een schaalje achter) en giet deze vervolgens in de bakvorm. Strooi als decoratie marshmallows, kruidnoten en kleine stukjes taaie pepernoten over de fudge. Laat de fudge vervolgens ongeveer 2 uur hard worden in de koelkast.

Aantal stukjes: 25 stuks.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.