

## PRESSEINFORMATION

September 2016



### Süße Gaben: Selbstgemachtes Amarula Fudge zu Weihnachten

Selbstgemachte Geschenke sind im Trend – sie sind persönlicher und kreativer als etwas Gekauftes und signalisieren dem Beschenkten: „Das habe ich nur für dich gemacht.“



Bild: Amarula Fudge

Besonders zu Weihnachten juckt es deshalb vielen in den Fingern, sich an einem kleinen DIY-Projekt zu versuchen. Warum also nicht mal anstelle von gekauften Süßigkeiten selbstgemachtes Fudge verschenken? In Deutschland ist die weiche Schwester des harten Karamells noch ein Geheimtipp. Dabei ist Fudge mit seiner sahnig-weichen Konsistenz ein wahrer Gaumenschmeichler. **Foodbloggerin Heike Niemoeller nimmt uns für dieses Rezept mit in ihre Weihnachtsbäckerei und zaubert aus Zucker, Butter, Mandeln und Amarula pures Weihnachtsfeeling. Der Sahnelikör aus Südafrika verleiht dem Zuckergebäck dabei eine ganz besondere Note.** Die kleinen Geschenke sind so köstlich, dass wir allen Weihnachtswichteln dringend empfehlen, auch ein wenig Fudge zum selber genießen zu verwahren. In einer schönen Schale angerichtet, runden sie jede weihnachtliche Runde ab.

Noch ein Tipp für alle Amarula-Fans: Pünktlich zur Weihnachtszeit ist das Amarula Geschenk-Set, bestehend aus einer 0,7l Flasche Amarula, zwei Gläsern und weiteren leckeren Rezept-Ideen, wieder exklusiv im Handel erhältlich.

## Amarula Fudge

### Zutaten:

400 g Rohrohrzucker (alternativ weißer Zucker)  
250 ml Amarula  
1 Prise Salz  
4 EL feine Speisestärke  
20 g kalte Butter  
4 EL Mandelmus  
40 g geröstete Mandeln (optional)

### Zubereitung:

Zu Beginn die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie anfangen zu duften. Etwas abkühlen lassen und anschließend grob durchhacken. Werden die Mandeln im Ganzen in das Fudge gegeben, so lässt es sich sehr schlecht schneiden bzw. bricht dabei unschön auseinander. Wer keine Mandeln mag, kann diesen Schritt überspringen.

Im nächsten Schritt eine geeignete Form vorbereiten. Ideal ist eine Kuchenform, bei der sich den Boden nach oben schieben lässt. So kann das fertige Fudge gut aus der Form gehoben werden. Alternativ einfach eine eckige Kuchen- oder Auflaufform mit Backpapier auslegen. So klebt die Masse nicht an der Form fest.

Nun kann das Fudge gekocht werden. Dazu den Zucker, Amarula, die Speisestärke und eine Prise Salz in einen Topf geben. Die Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen lassen, dann die Temperatur etwas zurückschalten, so dass die Zuckermischung nicht überkocht. Die Mischung muss jetzt so lange erhitzt werden, bis sie eine Temperatur von ca. 120 Grad hat – hier am besten ein Kochthermometer benutzen, damit nichts anbrennt. Dann die Butter und das Mandelmus hinzugeben. Hat sich alles gut verbunden, die gehackten Mandeln dazugeben.

Das heiße Fudge in die vorbereitete Form geben und vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht an einem kühlen Ort. Dann vorsichtig aus der Form heben und in Würfel oder kleine Rechtecke schneiden. Zum Schluss jedes Stückchen einzeln oder als kleine Reihe in Butterbrotpapier wickeln und mit hübschem Bäcker-Garn oder Masking-Tape verschließen.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter [blog.amarula.de](http://blog.amarula.de).

Weitere Infos zum Amarula Cream Likör gibt es auf unserer Presseseite: [presse.amarula.de](http://presse.amarula.de).

#### **Über Amarula:**

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.*

*Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

#### **Pressekontakt:**

CrossPR GmbH  
Anna-Sophie Dimnik  
Hildebrandtstraße 24 A  
40215 Düsseldorf  
Tel: 0211 – 8 66 52.448  
Fax: 0211 – 8 66 52.200  
[amarula@crosspr.de](mailto:amarula@crosspr.de)