



## Sinterklaas fudge

Voor Swiepswoepswap van [Mandy and More](#) maakte ik de witte chocolade fudge van [Peper en Maud](#). Fudge stond al langer op ons to-do lijstje, maar nu hebben we het dan ook daadwerkelijk gemaakt. Eliza-Jane en ik hebben er wel een sinterklaas variant van gemaakt. Let wel op als je dit met kinderen maakt dat ze nooit bij het pannetje blijven zonder toezicht de chocolade/gecondenseerde melk wordt ontzettend warm.

Luke en de kinderen vonden het ontzettend lekker. Persoonlijk vind ik het vooral ontzettend zoet, het glazuur voel je (bijna) van je tanden springen, helemaal met de zoete schuimpjes erin.

### Ingrediënten voor 1 sinterklaas fudge:

- 1 blik gecondenseerde melk (397 gram)
- 350 gram witte chocolade
- 60 gram mini pepernoten + een paar extra voor bovenop
- 60 gram (sinterklaas) schuimpjes + een paar extra voor bovenop

### Extra benodigdheden:

- 1 cakeblik
- 1 vel bakpapier
- Eventueel een beetje boter of olie

Bekleed het cakeblik met het bakpapier. Als je het blik van tevoren invet met een klein beetje boter of olie blijft het bakpapier beter op zijn plek zitten.

Verwarm de gecondenseerde melk op laag vuur (het kleinste pitje).

In de tussentijd kun je de chocolade in stukjes snijden. Voeg vervolgens beetje bij beetje de chocolade toe. Bij ons ging dat gelijk op als ik weer wat chocolade gesneden had was de eerder ingegooide chocolade gesmolten. Blijf goed roeren door het pannetje, zodat de chocolade met gecondenseerde melk niet aanbakt.

Als alle chocolade gesmolten is haal je het pannetje van het fornuis.

Snijd de 60 gram schuimpjes in kleine stukken.

Voeg de pepernoten en schuimpjes toe en stort het mengsel in het cakeblik. Garneer de fudge met de extra schuimpjes (laat deze heel) en pepernoten.

Laat de fudge minimaal 2 uur afkoelen in de koelkast. Als de chocolade enigszins hard is kun je het bakpapier met de fudge uit het bakblik halen. Plaats het vervolgens terug in de koelkast.

Als de fudge volledig afgekoeld is kun je de sinterklaas fudge in kleine blokjes snijden.