

### Ingrediënten

125 gram roomboter in stukjes, 2 deciliter melk, 4 eetlepels gezeefd cacaopoeder, 750 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker, 75 gram rozijnen, 50 gram fijngehakte pecannoten of walnoten

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chocolade rozijnenfudge

Smullen maar

### Hulpmiddelen

Een ingevette bakvorm van 25 x 20 cm

### Bereidingswijze

De bodem van de vorm met aluminiumfolie bekleden. De boter in een grote pan smelten, de melk toevoegen, de cacao, suiker en vanillesuiker er door roeren en op zacht vuur verhitten tot de suiker is opgelost. De pan af en toe omschudden, maar niet meer roeren. Het mengsel aan de kook brengen en verhitten tot ongeveer 115° C (Test dit door een klein beetje van het mengsel in koud water te doen, het wordt dan een zacht balletje). De pan van het vuur halen en 5 minuten laten afkoelen. Met een pollepel roeren tot het mengsel dik wordt, maar nog glanzend is. De rozijnen en de noten toevoegen. Het mengsel in de bakvorm schenken, goed aandrukken en 2 uur laten afkoelen. De fudge uit de vorm halen door met een mes de kanten los te snijden en de vorm om te keren. De folie verwijderen en de fudge in 50 stukken van 2 x 5 cm snijden. Maximaal 3 weken afgesloten in de koelkast bewaren.