

Vanillecaramelfudge

© 2025 Copyright CreaPup, alle rechten voorbehouden
www.crepup.nl



Dit recept kwam ergens op internet voorbij, maar ik zou CreaPup natuurlijk niet zijn als ik er geen eigen draai aan had gegeven...

Vanillecaramelfudge is zo'n heerlijk romig snoepje dat op je tong smelt. In mijn versie gebruik ik **kokosbloesemsuiker** in plaats van gewone suiker. Die heeft een iets lagere glycemische index, wordt daardoor trager opgenomen in je bloed én bevat een beetje inuline – een vezel die helpt om je bloedsuikerspiegel stabiel te houden. Ook mooi meegenomen: kokosbloesemsuiker bevat net wat meer

mineralen zoals kalium, magnesium, zink en ijzer, plus wat antioxidanten.

En dan de topping: **hazelnoten**. Die zorgen niet alleen voor een lekkere crunch, maar zijn ook nog eens voedzaam. Ze zitten vol gezonde vetten, vezels en vitamine E – goed voor je hart, je huid en je darmen. En qua smaak? Ze brengen een mooie balans met de zoete, romige vanillefudge.

Het resultaat? Zachte, smeuïge blokjes die minder taai zijn dan harde karamel, nét een tikje gezonder dan de klassieke variant – en eerlijk gezegd: nóg lekkerder.

Benodigheden voor een kleine vorm van ca. 20 x 25 cm (35 stuks)

- ♥ 1 blikje gecondenseerde melk (ca. 397 gram)
- ♥ 100 gram roomboter
- ♥ 150 gram kokosbloesemsuiker
- ♥ 2 theelepels vanille
- ♥ 35 blanke hazelnoten



Bereiding

- ♥ Bekleed de kleine bakvorm met bakpapier.
- ♥ Doe de gecondenseerde melk, roomboter en kokosbloesemsuiker bij elkaar in een pan met dikke bodem.
Bij de volgende stappen is het belangrijk dat je continu blijft roeren, zodat het mengsel niet aanbrandt. Voel een beetje aan hoe hoog je je kookplaat zet: Ik begon laag, schakelde toen naar de hoogste stand en schakelde, nadat het mengsel begon met bellen blazen, terug naar eerst stand 7 en vervolgens stand 4.
- ♥ Meng de drie ingrediënten goed door elkaar en zorg dat de suiker volledig opgenomen wordt.
- ♥ Als alles goed vermengd is, kun je je kookplaat hoger zetten. Blijf roeren!
- ♥ Als het mengsel gaat bellen blazen, is het goed op temperatuur. Blijf goed roeren en zorg dat het niet aanbrandt! Schakel eventueel terug naar een lagere stand.
- ♥ Laat het mengsel ca. 5-10 minuten bellen blazen, terwijl je blijft roeren. Als je merkt dat het mengsel dikker wordt, is het bijna klaar; blijf dan nog enkele minuten doorroeren en bellen blazen.
- ♥ Haal de pan van de kookplaat en voeg de vanille toe. Roer het er doorheen, zodat het volledig opgelost is.
- ♥ Giet de vanillecaramelfudge in de bakvorm en strijk het een beetje glad. Verdeel de hazelnoten over de fudge: op elk stukje 1 hazelnoot.
- ♥ Plaats de vanillecaramelfudge voor ca. 2 uur in de koelkast om verder op te stijven.
- ♥ Haal de vanillecaramelfudge uit de vorm en snijd het in stukjes. Als de fudge te plakkerig is om te snijden, smeer je een scherp mes in met boter of olie, waardoor het beter zal gaan.
- ♥ Je kunt de fudge bewaren in een doosje in de koelkast of, als je denkt dat het te lang duurt voor het op is (haha, ik denk dat het die kans niet krijgt....) plaats je het in de vriezer. Leg op de bodem van het doosje en tussen elke laag fudge een stukje bakpapier, zodat de fudge niet aan de bodem of elkaar kleeft.

Genietse!

*Alsjeblieft, een gratis recept van **CreaPup**.
Leuk als je een [review](#) schrijft op mijn site.*