Rezept

# Blondies mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Blondies mit weißer Schokolade, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | weiße Kuvertüre |
| **2** | Eier (M) |
| **200 g** | Mehl |
| | Salz |
| **150 g** | Butter |
| **150 g** | Zucker |
| **½ TL** | gemahlene Vanille |
| **100 g** | Macadamianüsse (geröstet und gesalzen) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backform von 22 × 22 cm (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Kuvertüre hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts 2 Min. schaumig rühren. Schokoladenmischung unterrühren. Mehl, Vanille und 1 Prise Salz unterrühren.

2. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Macadamianüsse grob hacken und daraufstreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, sodass die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch weich ist. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.