Rezept

Blondies

Ein Rezept von Blondies, am 17.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

100 g	Mehl
1/4 TL	Salz
100 g	Butter
4	Eier
75 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
300 g	gehackte weiße Schokolade
100 g	brauner Zucker
	ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote
75 g	Kokosraspel

FÜR DIE DEKORATION:

100 g	gehackte weiße Kuvertüre
	fettlösliche Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Backrahmen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech. Mehl mit Backpulver sieben. 200 g weiße Schokolade mit Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe Rezept-Tipp), dann ca. 5 Min. abkühlen lassen.

2. Den Zucker mit dem Teigschaber unter die Schokoladenmischung rühren. Die Eier einzeln untermischen, das Vanillemark dazugeben. Die Mehlmischung kräftig und zügig unterheben (den Teig nicht zu lange bearbeiten, sonst wird er zäh!). Mandeln, Kokosraspel und übrige gehackte Schokolade unterrühren. Den Teig gleichmäßig in den Backrahmen füllen und im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dann abkühlen lassen.

3. Für die Dekoration die weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe Rezept-Tipp) und mit dem Spritzbeutel (siehe Rezept-Tipp) in lockeren Linien über den Kuchen ziehen. Nach Belieben einen kleinen Rest einfärben und damit noch ein paar farbige Linien ziehen. Die Kuvertüre fest werden lassen, dann den Kuchen in ca. 8 x 8 cm große Blondies schneiden.