

Rezept

Blondies aus der Pfanne

Ein Rezept von Blondies aus der Pfanne , am 27.04.2024

Zutaten

115 g Butter	225 g weiße Schokolade (in Stücke gebrochen)
2 Eier	70 g Zucker
2 TL Vanilleextrakt	155 g Mehl
1 TL Salz	100 g Himbeeren (und ein paar zum Garnieren)
100 g weiße Schokoladenstückchen (und ein paar zum Garnieren)	70 g Himbeermarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 391 kcal, 21 g F, 5 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

2. Lasse als erstes die Butter und 225 g weiße Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen.

3. Rühre zwei Eier schaumig. Gebe Zucker und Vanilleextrakt hinzu und rühre beides kurz unter. Gebe anschließend die zerlassene Butter-Schokoladen-Mischung hinzu und rühre diese vorsichtig mit einem Teigschaber unter.

4. Siebe Mehl und Salz in die Masse ein und hebe beides mit einem Teigschaber unter. Füge zum Schluss noch die 100 g Himbeeren und 100 g weiße Schokolade hinzu und hebe auch diese unter.

5. Lege nun eine tiefe Pfanne mit Backpapier aus und fülle den Teig hinein.

6. Verteile anschließend die Himbeermarmelade auf dem Teig und verrühre sie mit einem Messer, sodass ein schönes Muster auf dem Teig entsteht. Verteile nun noch ein paar Himbeeren und ein paar Schokoladenstückchen auf dem Teig.

7. Lasse die Blondies für 35 - 45 Minuten im Ofen backen. Die Mitte sollte nicht mehr wackeln.