

Rezept

Blondies mit Cranberrys und Walnüssen

Ein Rezept von Blondies mit Cranberrys und Walnüssen, am 28.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 70 g Walnusskerne | 80 g Margarine |
| 80 g Rohrohrzucker | 2 EL Mandelmus |
| 100 g Apfelmark | 230 g Mehl |
| 1 TL Weinstein-Backpulver | 100 g weiße Schokolade |
| 50 g Cranberries | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 14 g F, 4 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse grob hacken.

2. In einer Schüssel Margarine, Rohrohrzucker, Mandelmus, Apfelmark, Mehl und Backpulver mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem Teig verrühren.

3. Die weiße Schokolade grob hacken. Walnüsse, weiße Schokolade und Cranberries kurz unter den Teig mischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

4. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) geben und den Blondie in 22-25 Min. goldbraun backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen. Dann mitsamt dem Backpapier herausheben, in Stücke schneiden und servieren.