

## Rezept

# Blondies mit Macadamianüssen

Ein Rezept von Blondies mit Macadamianüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

je 50 g weiße und Vollmilch-Schokolade	<b>50 g</b> gesalzene Macadamianüsse
<b>125 g</b> Butter	<b>300 g</b> feiner brauner Zucker
<b>3</b> Eier	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	Salz
<b>1 TL</b> Vanilleessenz (Backabteilung)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 eckige Form von ca. 25 x 25 cm (25 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Backform mit Backpapier auslegen (ersatzweise 1/2 Backblech, dann den Rand mit Alufolie begrenzen). Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Schokolade und Macadamianüsse hacken.
2. Butter in Stückchen schneiden, mit dem Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 große Prise Salz und Vanilleessenz nur kurz unterrühren. Teig in die Form oder auf das Blech streichen. Schokolade und Nüsse gleichmäßig darauf streuen.
3. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen und dann die Blondies in ca. 25 Würfel schneiden.