Rezept

Blondies mit Macadamianüssen

Ein Rezept von Blondies mit Macadamianüssen, am 16.10.2026

Zutaten

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

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.