

#### Rezept

## Blondies mit Macadamianüssen

Ein Rezept von Blondies mit Macadamianüssen, am 17.05.2025

#### Zutaten

je 50 g weiße und Vollmilch-Schokolade

125 g Butter

3 Eier

1TL Backpulver

1TL 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