Rezept

Macadamia-Blondies mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Macadamia-Blondies mit weißer Schokolade, am 04.06.2025

Zutaten

250 g	weiße Schokolade
450 g	weiche Butter
2 Msp.	gemahlene Vanille
6	zimmerwarme Eier (Größe M)
2 TL	Backpulver
	Mehl für das Backblech
200 g	Macadamianusskerne
350 g	Zucker
2 Prisen	Salz
450 g	Mehl
	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backblech (36 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Schokolade und Nüsse hacken. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker, Vanille und Salz ca. 5 Min. cremig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Schokolade unter den Teig rühren.

2. Den Teig auf dem Blech mit dem Teigschaber verstreichen und mit Nüssen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen und in 5 × 6 cm große Stücke schneiden.