

## Rezept

# Muskat-Blondies mit Paranüssen

Ein Rezept von Muskat-Blondies mit Paranüssen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>70 g</b> Paranusskerne	<b>165 g</b> weiße Kuvertüre
<b>125 g</b> Butter	<b>50 g</b> Vollkornreismehl
<b>50 g</b> gemahlene geschälte Mandeln (Mandelmehl)	<b>1 gehäufter TL</b> Johannisbrotkernmehl (ca. 6 g)
<b>3</b> Eier (M)	<b>70 g</b> Zucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	<b>3 Msp.</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>3 Msp.</b> Muskatblüte (Macis)	Butter für die Form
Vollkornreismehl für die Form	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 quadratische Backform (ca. 20 × 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Reismehl ausstreuen. Die Paranüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren hell rösten, dann abkühlen lassen und grob hacken.
2. 125 g weiße Kuvertüre hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Übrige weiße Kuvertüre grob hacken und mit Paranüssen mischen. Reismehl und Mandelmehl mit Johannisbrotkernmehl mischen.
3. Die Eier mit Zucker, Orangenschale, Muskatnuss und Macis in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 4 - 6 Min. dickcremig aufschlagen. In die Küchenmaschine füllen und kalt schlagen. Kuvertüre-Butter-Masse nach und nach dazugeben, dann die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt die Paranussmischung unterziehen.
4. Teig in die Form füllen und im Ofen 10 - 15 Min. vorbacken, bis er zu bräunen beginnt. Die Backofentemperatur auf 170° (Umluft) reduzieren und den Kuchen in ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.