

Rezept

Vanille-Blondies

Ein Rezept von Vanille-Blondies, am 09.10.2024

Zutaten

125 g Kokosfett	100 g weiße Kuvertüre
150 g weiße Schokolade	100 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote	1/4 TL Salz
3 Eier	225 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver	5 EL Milch
100 g Puderzucker	1 EL gehackte Pistazien
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKFORM (20 × 20 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. 100 g Kokosfett schmelzen. Kuvertüre hacken, darin unter Rühren schmelzen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Form fetten. Schokolade grob hacken. Zucker, Vanillemark und Salz mischen, unter die Kuvertüremasse rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. 100 g gehackte Schokolade unterziehen. Den Teig in die Form streichen.
3. Blondies im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Übriges Fett schmelzen. Restliche Schokolade darin schmelzen. Milch und Puderzucker unterrühren und abkühlen lassen, bis die Masse fast fest ist. Masse mit einem Schneebesen cremig aufschlagen und auf das Gebäck streichen. Mit Pistazien bestreuen. 1 Std. kalt stellen. Kuchen in 12 Stücke schneiden.