

EINFACHE BLONDIES

von Yokina

Mengen für 10 Personen

Gesamt: 55 Min. | Aktiv: 25 Min.

12 Stk.

60 g Butter	in Stücken
2.5 Stück Eier	
75 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.0 g Salz	
150 g Nüsse gehackt	Macadamianüsse oder Baumnusskerne
75 g weisse Schokolade	grob gehackt
60 g Weissmehl	
1.5 g Backpulver	3 g Backpulver = 1 TL
200 g weisse Schokolade	Fein gehackt

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Schokolade schmelzen:

Schokolade und Butter schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen.

Teig:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Schokolade-Butter-Mischung darunterrühren. Nüsse, Schokolade, Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen:

Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Die Blondies sollten innen noch leicht feucht sein. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, in Stücke schneiden, Blondies auf einem Gitter auskühlen.