EINFACHE BLONDIES von Yokina

Mengen für 20 Personen
Gesamt: 55 Min. | Aktiv: 25 Min.
12 Stk.

120 g Butter	in Stücken
5.0 Stück Eier	
150 g Zucker	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
2.0 g Salz	
300 g Nüsse gehackt	Macadamianüsse oder Baumnusskerne
150 g weisse Schokolade	grob gehackt
120 g Weissmehl	
3.0 g Backpulver	3 g Backpulver = 1 TL
400 g weisse Schokolade	Fein gehackt

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.