

# REZEPT „Blondies“

## WAS DU BRAUCHST

- 190g Butter
- 350g weiße Kuvertüre (davon 140g grob stückig lassen)
- 3 Eier (M)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 300g Weizenmehl Typ 405
- Prise Salz
- 120g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote oder Vanillearoma (Mark einer Vanilleschote)

## ZUR DEKORATION

je nach Belieben  
(z.B. Marshmallows,  
Kuvertüre, gehackte Nüsse,...)

## BACKUTENSILIEN

- Backblech
- Backform (unsere war 21x28 cm)
- Backpapier /Bactrenspray
- Schneebesen
- Messer (zum Kuvertüre hacken, wenn keine Callets genommen werden)
- Topf und Schüssel für Wasserbad
- Küchenmaschine /Handrührgerät
- Mehlsieb



180 °C Ober-/Unterhitze



ca. 45 min



einfach

## ZUBEREITUNG:

- Ofen auf 180C Ober-/Unterhitze vorheizen
- weiße Kuvertüre grob hacken, 140g davon für später zur Seite stellen
- die restlichen 210g Kuvertüre klein hacken
- 210g weiße Kuvertüre mit der Butter in einem Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, zwischendurch immer mal umrühren
- danach Kuvertüre-Buttergemisch vom Herd nehmen und bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen
- Eier mit einer Prise Salz gut schaumig schlagen (mind. 5 min), nach und nach unter rühren, den braunen Zucker hinzugeben
- Mehl sieben und mit dem Backpulver und dem Vanillemark zusammen in eine Schüssel geben
- Kuvertüre-Buttermasse zu den trockenen Zutaten geben und unterrühren
- danach Eimasse unterheben
- Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form oder in einen Backrahmen einfüllen und die restlichen Kuvertürestreusel darüber geben
- Blondie 16-20 min bei 180C Ober-/Unterhitze backen
  - > 16 min für einen sehr weichen inneren Kern,
  - > 20 min für ein durchgebackeneres Ergebnis mit dennoch weichem Kern)
- danach abkühlen lassen und nach Wunsch dekorieren

## TIPPS:

- Eventuelle Zutaten zum Verfeinern des Rezeptes erst am Ende in die fertige Masse geben
- Die Blondies sind nach dem Backen noch sehr weich, werden jedoch beim Abkühlen fester
- Nach dem Abkühlen in ein luftdichtes Gefäß geben, damit das Gebäck nicht austrocknet