

Hier und heute



Besonders leckere Blondies

Es müssen nicht immer Brownies sein! Für Fans weißer Schokolade backt unser Pâtissier Blondies. Die sind ebenso saftig und schnell gemacht, wie ihre dunklen Verwandten und lassen sich toll dekorieren, mit Nüssen, Schokotropfen und anderem mehr.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ein Blech von ca. 30x38cm oder eine Form von 25x25cm

Zutaten

- 230 g weiße Kuvertüre (oder karamellierte weiße Schokolade s. Rezept Erdnuss-Blondies)
- 150 g Butter
- 50 ml Walnussöl (alternativ Pflanzenöl)
- 80 g Zucker
- 110 g brauner Zucker (normaler Kristallzucker)
- 3 Eier (Gr.M)
- 320 g Mehl, 405
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

Butter mit Öl in einem Topf zerlassen. Die Kuvertüre hacken und dazugeben. Eine Minute stehen lassen, dann gut verrühren.

Zucker, braunen Zucker und Eier leicht verquirlen und mit der Schokoladenmasse einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Die Masse auf das Blech bzw. in den Rahmen geben (beides mit Backpapier ausgelegt) und bei 170°C Umluft 25 bis 35 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in die gewünschte Stückgröße schneiden.