

ZUTATEN

400g Weiße Schokolade mit Mandeln
(z.B. Ritter Sport "Weisse Mandel")
160g Butter
3 Eier
70g zucker
250g Mehl
1TL Backpulver
Prise Salz

WEISSE SCHOKOLADE MANDEL BLONDIES

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Butter mit 300g weißer Schokolade über einem Wasserbad schmelzen
3. Eier mit Zucker schaumig schlagen und anschließend Schokolade-Buttermasse unterrühren
4. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren
5. Form mit Backpapier auslegen, Blondie-Teig hinein gießen, glatt streichen und restliche 100g weiße Schokolade als Topping auf dem noch rohen Teig verstreuen
6. Blondies für ca. 35-40 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe!), gut auskühlen lassen und in kleine Quadrate schneiden

REZEPT FÜR: 30CM X 30CM FORM
DAUER: 0 STUNDEN 50 MINUTEN



NOTIZEN