

Blondies

ca. 24 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 175 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 1 Prise Salz
- 100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g gesiebtes glattes Mehl

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanille Paste und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Einen Esslöffel der Kuvertüre beiseite stellen. Die restliche Kuvertüre unter die Butter-Zucker Mischung rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein befettetes Backblech mit hohem Rand (30 x 40 cm) geben und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Verzieren:

Den erkalteten Kuchen mit der zur Seite gegebenen flüssigen Kuvertüre besprenkeln.