

Blond statt brünett - süße Zimt-Blondies

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 16 Portionen

Für die Blondies

200 g Mehl
1 Esslöffel Zimt
1 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Natron
220 g brauner Zucker
110 g Butter
2 Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für das Topping

30 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Butter

Besonderes Zubehör

quadratische Backform (23 x 23 cm)

Männer für Gebäck!

Was ich damit meine? Ganz einfach: Immer wenn unsere Baking-Queen Céline mal wieder einen schicken Schokoladenkuchen gezaubert hat, kann ich tun was ich will, ich schaffe es nicht, daran vorbeizugehen. Ich muss immer mindestens ein Mini-Stückchen davon probieren. Helles Gebäck wie Zitronen- oder Sandkuchen lässt mich im Vergleich dagegen eher kalt. Heißt das nun, ich stehe eher auf den dunkeln Kuchen-Typ?

Klar, ich liebe Brownies, keine Frage! Dunkel, schokoladig und saftig. Doch nun wollte ich es wissen – mag ich wirklich ungern hellen Kuchen, wenn der nicht gerade Käsekuchen heißt? Um das zu testen, sollte mein Gebäck diesmal genau so sein wie ich: klein und vor allem BLOND! Und da mein absolutes Lieblingsgewürz Zimt natürlich unverzichtbar ist, durfte der natürlich auch nicht fehlen.

Was dabei heraus gekommen ist? Süße, kleine Zimt-Blondies, für die ich definitiv ganz schnell mal den einen oder anderen Schokokuchen eiskalt links liegen lassen würde!

Brownie hin oder her – wer Zimt so gerne mag wie ich, wird diese blonden Schnitten lieben!

- 1 -

Ofen auf 170 °C vorheizen. Backform (23 x 23 cm) einfetten.

- 2 -

Für den Teig Mehl, Zimt, Backpulver und Natron mischen.

- 3 -

Butter mit braunem Zucker unter Rühren in einem Topf

Blond oder brünett? Auf welchen Typ stehst du?

Die meisten haben da ja ein klares Beuteschema, welchem Typ Mann oder Frau sie immer hinterher gucken – automatisch und unbewusst, ohne etwas dagegen tun zu können. Was mir bei meinem täglichen Abstecher in unsere Testküche auffiel: Bei mir gilt das statt für

Blond statt brünett - süße Zimt-Blondies

schmelzen. 10 Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Eier und Vanilleextrakt zur Butter-Zucker-Mischung und gut verrühren. Mehl-Zimt-Mischung nach und nach einstreuen und glattrühren.

- 5 -

Teig in Backform füllen und 25-30 Minuten im Ofen backen.

- 6 -

Für das Topping Zucker und Zimt mischen. Butter schmelzen.

- 7 -

Gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und noch warm mit geschmolzener Butter einstreichen.



- 8 -

Zimt-Zucker über den Kuchen streuen.



- 9 -

Kuchen in beliebig große, quadratische Blondies schneiden.



Blond statt brünett - süße Zimt-Blondies



Und fertig sind die fluffigen Zucker-Zimt-Blondies