

Weihnachts-Blondies mit Cranberries und weißer Schokolade

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Blondies

350 g brauner Zucker
125 g Butter
2 Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt
180 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
200 g weiße Schokolade
100 g Cranberries
50 g grüne Pistazien

Besonderes Zubehör

Brownie-Form (ca. 23 x 23 cm)

Eine Konstellation bringt mich zur Weihnachtszeit immer um den Verstand: weiße Schokolade und Cranberries. Da liegt es doch nahe, das Brownie-Blech herauszukramen und Blondies zu backen. Diese hier werden super fudgy. Und weil Weihnachten ist, habe ich auch noch ein paar Pistazien in den Teig gegeben.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Brownie-Blech mit

Backpapier auslegen.

- 2 -

Cranberries grob hacken und mit Pistazien mischen. Einen kleinen Teil für das Topping beiseitelegen.

- 3 -

Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen und mit Zucker, Eiern und Vanilleextrakt verrühren. Mehlmischung unterrühren, bis gerade so eine gebundene Masse entsteht.

- 4 -

Weißer Schokolade grob hacken. Die Hälfte mit Cranberries und Pistazien zügig unter den Teig heben und in die Form füllen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe sollten wenige Krümel am Zahnstocher hängen bleiben.

- 5 -

Restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die Brownies geben. Mit restlichen Cranberries und Pistazien bestreuen und auskühlen lassen.