

White Chocolate Blondies

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Den Teig in der Backform verteilen und ca. 20-25 Minuten im Backofen garen. Abkühlen lassen, in kleine Quadrate zerteilen und mit ein paar Schokoladenraspeln besprenkeln.

Zutaten

8 Esslöffel geschmolzene Butter
180 g brauner Zucker
1 Ei
1 Salz
120 g Mehl
150 g weiße Blockschokolade

Die besten Kuchen sind süß, schnell gemacht und natürlich lecker – so wie unsere kleinen Blondies mit weißer Schokolade. Hier darf beherzt genascht werden.

- 1 -

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Eine quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm) leicht einfetten.

- 2 -

Die Schokolade grob zerkleinern. Die geschmolzene Butter mit dem braunen Zucker glatt verrühren. Ei und Vanilleextrakt hinzufügen. Nach und nach Mehl und Salz und zuletzt die Schokolade unterrühren.

- 3 -