SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Blondies mit Blömboom - Saftig, buttrig & herrlich schokoladig

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für ca. 12 Blondies

100 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

120 g geschmolzene Butter

150 g brauner Zucker

180 g Mehl

1 Ei (Größe M)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

0.5 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

50 g gehackte Macadamianüsse (optional)

Zubereitung der Blondies

1.**Backofen vorheizen:**

Heizen Sie den Ofen auf **175 °C (Ober-/Unterhitze)** vor und legen Sie eine rechteckige Backform (ca. 20x20 cm)

mit Backpapier aus.

2.**Butter & Zucker verrühren:**

Die geschmolzene Butter mit dem braunen Zucker cremig rühren. Anschließend das Ei und das Vanilleextrakt unterrühren.

3.**Trockene Zutaten mischen:**

Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen.

4.**Teig zubereiten:**

Die trockenen Zutaten zur Butter-Zucker-Mischung geben und kurz verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dann die Blömboom White Hot Chocolate Drops und optional die gehackten Nüsse unterheben.

5.**Backen:**

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form geben und im Ofen ca. **20-25 Minuten** backen, bis die Blondies goldbraun sind. Sie sollten innen noch leicht feucht sein – also nicht zu lange backen.

6.**Abkühlen & genießen:**

Die Blondies in der Form auskühlen lassen, anschließend in Stücke schneiden und genießen.

Tipps für perfekte Blondies:

- Nicht zu lange backen, damit die Blondies schön weich und saftig bleiben.
- Brauner Zucker sorgt für eine leicht karamellige Note – das macht den besonderen Geschmack aus.
- Für eine extra schokoladige Variante einfach ein paar zusätzliche Blömboom White Hot Chocolate Drops auf den Teig streuen, bevor sie in den Ofen kommen.