

Vanille-Mandel-Blondies mit weißer Schokolade

Köstliche Blondies mit Vanille, Mandeln und weißer Schokolade. Natürlich könnt ihr, statt Mandeln, auch Macadamia-Nüsse nehmen. Wir haben uns aber dagegen entscheiden, weil Macadamia-Nüsse viel teurer und oft schlecht zu bekommen sind. Ganze Mandeln sind auch köstlich und eigentlich in jedem Supermarkt zu finden.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 25 Min. · Gesamtzeit 45 Min. · 20 Portionen

Zutaten

200 g Butter
100 g weißer Zucker
100 g brauner Zucker
3 Eier
Mark einer Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
275 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g weiße Schokolade (nehmt gerne die dicken Chunks)
100 g ganze Mandeln ohne Haut

Topping:

100-150 g weiße Kuvertüre
gehackte Mandeln (optional)
gehackte Pistazien (optional)

Zubereitung

1. Schmelzt zuerst 200 g Butter in einem Topf und lasst die Butter leicht abkühlen. Gebt 100 g weißen Zucker, 100 g braunen Zucker, 3 Eier und das Mark einer Vanilleschote (oder 1 TL Vanillepaste) in eine Schüssel. Rührt das Ganze schaumig und lasst dabei die geschmolzene Butter langsam einfließen.
 2. Vermischt 275 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz miteinander, gebt das zu den anderen Zutaten und verrührt alles zu einer homogenen Masse.
 3. Zum Schluss hackt ihr 100 g weiße Schokolade grob (besser: ihr nehmt direkt die Chunks) und hebt sie zusammen mit 100 g ganzen Mandeln unter.
 4. Legt eine 20 x 20 cm Backform mit Backpapier aus und gebt den Teig hinein.
 5. Backt die Blondies ca. 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze und lasst sie danach abkühlen.
 6. Schmelzt 100-150 g weiße Kuvertüre über dem Wasserbad und zieht damit weiße „Fäden“ über die Blondies. Streut ganz nach eurem Geschmack gehackte Mandeln oder gehackte Pistazien darüber.
-