



# Saftiger Mini-Blechkuchen mit weißer Schokolade



## Zutaten

### Menge

50 g	Schokotropfen Zartbitter
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	weiße Schokolade
1/4 TL	Salz
2	Eier
160 g	weiche Butter
175 g	brauner Zucker
150 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
50 g	gemahlende Mandeln
3 EL	Mandelplättchen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 995 kJ, 238 kcal, 24,6 g Kohlenhydrate, 2,7 g Eiweiß, 14,1 g Fett, 52,5 mg Cholesterin, 1,14 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Du liebst Brownies auch so wie wir? Dann musst unbedingt auch diese Blondies mit weißer Schokolade, Mandeln und Schokotropfen probieren! Blondies sind im Prinzip die hellere Version von klassischen Brownies und schmecken garantiert genauso lecker! Anders wie beim Brownie-Teig haben wir unseren Teig für die Blondies nicht mit Kakao gepimpt, sondern mit gemahlenden Mandeln. Zusätzlich kommen in unsere Blondies auch noch Mandelplättchen, gehackte weiße Schokolade und Schokotropfen. Am besten schmecken unsere selbstgemachten Blondies, wenn der Teig noch nicht ganz durchgebacken ist. Du kannst die Blondies warm oder kalt probieren, schmecken werden sie dir so oder so garantiert! Mache unsere Blondies unbedingt mal nach, das Rezept ist echt super einfach! Los geht's!

### Step 1:

Zuerst den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann eine Backform (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Nun die weiche Butter zusammen mit dem braunen Zucker und dem Vanillezucker gut schaumig aufschlagen. Dann kannst du den Vanillezucker und eine große Prise Salz dazugeben.

### Step 2:

Nun die Eier nacheinander dazugeben und zwischendurch weiterschlagen. In einer anderen Schüssel kannst du Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und das Ganze dann unter die weiche Masse heben. Nun rührst du so lange, bis sich alles verbunden hat, aber nur so kurz wie nötig.

### Step 3:

Jetzt die weiße Schokolade hacken und zusammen mit den Schokotropfen und den Mandelplättchen unter den Teig heben und vermischen. Dann streichst du alles in die vorbereitete Form und lässt die Blondies im heißen Backofen für ca. 25 bis 30 Minuten backen. Der Teig sollte noch nicht komplett durchgebacken sein, er härtet beim Abkühlen noch aus.