

## Blondies mit Preiselbeeren

Die Blondies mit Preiselbeeren sind so lecker! Der - im Gegensatz zu Brownies - besonders helle Teig hat den Plätzchen ihren Namen gegeben. Das Rezept ist ein Hit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

230 g	Mehl
300 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
100 g	Kuvertüre
4 EL	Mandeln (gehackte)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	Preiselbeeren (getrocknete)
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Backsoda
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Zubereitung

1. Für Blondies mit Preiselbeeren den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen und mit dem Zucker verrühren. Nach und nach die Eier und das Vanille-Extrakt unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver, Backsoda und Salz mischen. Mit der Butter-Zucker-Eier-Masse verrühren. Kuvertüre klein hacken und zusammen mit den Mandelsplittern untermischen. Zuletzt die Preiselbeeren unterheben.
3. Den Teig auf das Backblech geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im Ofen 25-35 Minuten backen lassen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.

Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren in kleine Quadrate schneiden.

## **Tipp**

Die Blondies mit Preiselbeeren halb mit weißer, halb mit dunkler Schokolade backen.