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	Zucker
200 g	Butter (geschmolzen)
100 g	Kuvertüre
4 EL	Mandeln (gehackte)
2 Stk.	Eier
4 EL	Preiselbeeren (getrocknete)
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Backsoda
1 Prise	Salz

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.