Erdbeer-Blondies mit Pistazien und Mandeln

Diese Erdbeer-Blondies mit Pistazien und Mandeln sind eine sommerliche Mehlspeise. Ideal süßer Nachtisch – dieses Rezept begeistert mit fruchtigen und nussigen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

für den Teig

350 g	Erdbeeren
100 g	Pistazien
180 g	Butter
200 g	weisse Schokolade
3 Stk.	Eier
180 g	brauner Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1.5 TL	Backpulver

für die Mandelkruste

40 g	Butter
1.5 EL	brauner Zucker
0.5 TL	Zimt
100 g	Mandelblättchen
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Blondies mit Pistazien und Mandeln**, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform mit etwa 25 x 25 cm einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Alternativ kann ein verstellbarer Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gesetzt werden.

2. Die Erdbeeren gründlich waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Butter zusammen mit 100 g weißer Schokolade über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Dabei regelmäßig umrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Anschließend etwas abkühlen lassen.

3. Die Eier mit dem braunen Zucker, dem Vanillezucker und dem fein abgeriebenen Zitronenabrieb mehrere Minuten cremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen und mit einem Teigspatel vorsichtig unter die Eiermasse heben. Nun die abgekühlte Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4. Die übrige weiße Schokolade sowie die Pistazien grob hacken (1 EL für die Deko beiseiten legen) und unter den Teig heben. Für die Mandelkruste Butter zusammen mit braunem Zucker und Zimt bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Anschließend die Mandelblättchen vorsichtig unterheben.

5. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Backform füllen. Die Erdbeerwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.Das vorbereitete Butter-Mandel-Gemisch portionsweise mit einem Löffel über den Blondie-Teig geben.

6. Die Erdbeer-Blondies im vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 40 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist. Nach dem **Backen** die Blondies aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen gehackten Pistazien bestreuen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben und entweder ausgekühlt oder noch leicht lauwarm servieren.

Tipp

Die Erdbeer-Blondies schmecken frisch gebacken besonders saftig und harmonieren hervorragend mit einer Kugel Vanilleeis oder einem fruchtigen Erdbeerpüree. Für eine besonders elegante Optik können sie zusätzlich mit frischen Erdbeeren garniert werden.