Soft-Blondies

Das Rezept von den Soft-Blondies schmeckt wunderbar nach Zitrone und ist von der Konsistenz her eher eine Mischung aus Brownies und Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Teig

125 g	Mehl
100 g	Zucker
0.25 TL	Salz
100 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eier
0.5 Stk.	Zitronen (Saft und Abrieb)

Für den Guss

125 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Soft-Blondies** eine Form (ca. 24 x 15 cm) mit Backpapier auskleiden und zeitig den Backofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter cremig rühren.

3. Nun den Zucker hinzufügen und unterrühren.

4. Danach die Eier ebenfalls hinzufügen und unterrühren.

5. Anschließend den Zitronensaft (mit dem Abrieb) unterrühren.

6. Dann noch das Salz hinzufügen.

7. Als nächstes das Mehl durch ein Sieb hinzufügen und nur so lange rühren, bis man einen gleichmäßigen Teig hat.

8. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

9. Für die Glasur, den Staubzucker in eine Schüssel geben und dann so viel Zitronensaft nach und nach unterrühren, bis man einen dickflüssigen Guss hat.

10. Diesen nun auf den noch warmen Kuchen geben, glatt streichen und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Wer den Guss von den Soft-Blondies nicht ganz so zitronig mag, kann anstatt dem Zitronensaft auch kaltes Wasser verwenden.