

Blondie

Saftige Brownies mit Mandeln

etwa 24 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne oder:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand:
Fett

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
175 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

1 Vorbereiten:

Die Hälfte der Fettpfanne oder des Backblechs fetten. Kuvertüre hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Paste und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Geschmolzene Kuvertüre, bis auf einen Esslöffel, unterrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mandeln bis auf einen gehäuften Esslöffel unterrühren. Teig auf der gefetteten Hälfte des Backblechs verteilen und gleichmäßig verstreichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.



Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und erkalten lassen. Übrige Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und auf dem Kuchen versprenkeln. Mandeln aufstreuen bevor die Kuvertüre fest wird. Kuchen nach Belieben in Rauten oder Vierecke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

