

Schokino-Blondie

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit Schokolade und Kakaonibs

etwa 25 Stück  Gelingt leicht  20 Minuten



Zutaten:

Schokino-Blondie

Für eine rechteckige Springform (18 x 28 cm):

Backpapier

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Pck. Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Msp. Salz

2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Springform mit Backpapier auslegen. 2 EL Back mich für die Verzierung abnehmen und beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen, alle Zutaten, außer Back mich, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Back mich kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Blondie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3

Verzieren:

Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und anschließend über den Blondie sprenkeln. Sofort im Anschluss Back mich aufstreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

- Sie können auch Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko verwenden.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	682 kJ	1951 kJ
	163 kcal	466 kcal
Fett	9,95 g	28,43 g
Ges. Fettsäuren	5,92 g	16,93 g
Kohlenhydrate	16,01 g	45,75 g
Zucker	10,84 g	30,96 g
Eiweiß	2,08 g	5,95 g