

Vanille Blaubeer Blondies

Für 24 Stücke:

100 g weiße Kuvertüre
100 g Butter
100 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eier
150 g Weizenmehl (Typ 405)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g gehackte Walnüsse
150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
etwas Puderzucker



Zubereitung:

1. Butter und weiße Kuvertüre in einem Topf im Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Eier und Zucker cremig rühren, nach und nach die Butter-Kuvertüre-Masse unterziehen. Mehl, Backpulver und das ausgekratzte Vanillemark zugeben. Zuletzt die Walnüsse unter den Teig heben.
2. Eine kleine Backform (ca. 20 x 20 cm) einfetten und den Teig in die Form geben. Die gefrorenen Blaubeeren auf dem Teig verteilen und bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) für ca. 30-35 Minuten backen.
3. Die fertigen Blondies in der Backform gut auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in kleine Stücke schneiden.

Tipp:

Es kann auch eine größere Backform benutzt werden, dann reduziert sich die Backzeit etwas.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 30-35 Minuten

Nährwerte pro Portion ca.:

Energie: 136 kcal / 569 kJ

Kohlenhydrate: 13,3 g

Eiweiß: 2,2 g

Fett: 8,2 g

