

Weißer Schokoladen Blondies

150 g Butter
 150 g weiße Schokolade
 2 Eier
 100 g Zucker
 1 TL Vanilleextrakt
 150 g Mehl
 1/2 Teelöffel Salz
 Zitronenschale von 1 Bio Zitrone, optional

Für 1 Form 20 x 20 cm (12 Stück)
 alternativ 1 Springform von 23 cm Ø (12 Stück)

Dauer: 20 min + 25 min Backzeit + 20 min Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 180° Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen.

Butter im Wasserbad schmelzen. Sobald sie geschmolzen ist, die weiße Schokolade in Stücke hacken, hinzufügen und ebenfalls schmelzen. Achtung: weiße Schokolade hat einen niedrigen Schmelzpunkt, also nicht stark erhitzen. Die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren. Die geschmolzene Schokolade etwas auskühlen lassen.

Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und ca. 7 Minuten schlagen bis eine sehr flaumige Masse entsteht, die sich im Volumen vervielfacht hat. Den Vanilleextrakt, die Zitronenschale und die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung unterheben.

Mehl und Salz hinzufügen und vorsichtig unterrühren, bis sie sich gerade vermischt haben. Nicht übermischen, sonst verliert der Teig sein Volumen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 20-25 Minuten lang backen. Die Blondies sollen noch nicht ganz durch sein, sie werden später noch etwas fester. Auskühlen lassen und wer mag kann die Blondies mit Staubzucker bestreuen oder mit Beeren dekorieren.

2-3 Tage in einem luftdichten Behälter lagern.