



Ist das mit Schokolade? Dann mag ich es! Heute: kletschige Blondies mit salzigen Macadamias

## Description

Erinnert Ihr Euch noch an die „[Brownies, in denen man am liebsten baden möchte](#)„? Ich kriege immer noch feuchte Augen vor lauter Schoko-Glück, wenn ich an sie denke. Ich lllllliebe dunkle Schokolade. Und wenn sie zu Brownies wird – umso besser! Aber natürlich bin auch anderen Varianten gegenüber offen. Brownie-Rezepte kann man schließlich nie genug haben ? . Frei nach dem Motto: Ist das mit Schokolade? Dann mag ich es!

Deswegen wollte ich auch unbedingt mal die hellen Schwestern der Brownies einem Geschmackstest unterziehen. Und: Die Blondies haben bestanden, aber sowas von! Das Grundrezept ist von [Zucker, Zimt & Liebe](#); es waren Blondies mit Walnüssen. [Moey's Kitchen](#) hatte aber die hervorragende Idee, die Walnüsse durch gesalzene Macadamia-Nüsse zu ersetzen – das habe ich auch gemacht, großartig!



Blondie-Teig mit Macadamia-Verzierung



pure Sünde:  
Blondies mit  
gesalzene  
Macadamia-Nüssen

Neun süße Blondies

default watermark



### Zutaten für eine 20 x 20 cm-Backform

(ich finde: Das ergibt 9 vernünftig große Blondies. Es soll aber auch Menschen geben, die viele, viele kleine Blondie-Würfel daraus schneiden)

150 g Butter // 150 g weiße Schokolade // 2 Eier // 150 g Zucker (ich habe braunen und weißen gemischt) // das Mark einer ausgekratzten Vanilleschote // 200 g Mehl // 125 g geröstete und gesalzene Macadamia-Nüsse

### Zubereitung

Die Backform komplett mit Backpapier auslegen. Die Butter und die weiße Schokolade jeweils in kleinen Stücken zusammen in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur auf dem Herd langsam und vorsichtig schmelzen. Vergesst das Umrühren nicht und lasst das Ganze nicht zu heiß werden, sonst brennt's an. Alternativ könnt Ihr auch alles in der Mikrowelle schmelzen, aber auch hier gilt: Augen auf! Wenn beides komplett geschmolzen und eins geworden ist, den Topf vom Herd ziehen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Weiter geht's: Die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer schlägt Ihr diese Zutaten nun einige Minuten lang zu einer schaumigen Masse auf. Die nicht ausgekühlte Butter-weiße Schoko-Mischung langsam unter ständigem Rühren dazugießen und alles noch mal gründlich miteinander vermischen.

Jetzt das Mehl zugeben und kurz und gründlich unterrühren. Die Macadamia-Nüsse (ich habe sie nicht gehackt, sondern ganz gelassen) zum Teig geben und mit einem Teigschaber unterheben. Den (zähen und klebrigen) Teig in die Backform füllen und glattstreichen bzw. -rütteln.

Weil ich später neun Blondies haben wollte, habe ich genau neun Nüsse übrig gelassen und vor dem Backen dann gleichmäßig oben locker auf den Teig gelegt. Als Schneid-Orientierungshilfe ? . So, jetzt ist alles ofenfertig. Ging doch schnell, oder? Die Blondies backt Ihr im vorgeheizten Backofen etwa 30-35 Minuten. Irgendwann wird die Oberfläche wunderbar goldbraun. Danach müsst Ihr die Blondies in der Form auf einem Kuchengitter noch auskühlen lassen, bevor Ihr zuschlagen könnt.

Und? Als Anhängerin der dunklen Schoko-Fraktion muss ich sagen: Die Blondies sind ein wahrgewordener Schokotraum in Weiß. Ich <3 Kuchen, der so richtig saftig, kletschig, weich [...] ist. In englischsprachigen Ländern nennt man so eine Konsistenz „fudgy“ (wenn man das Wort ausspricht, bekommt man eine Ahnung davon, wie es sich im Mund anfühlt ? ). Genauso müssen Brownies und



Blondies sein! Wer das anders sieht, kann den Kuchen ja einfach ein paar Minuten länger im Ofen lassen. Aber irgendwie kann ich mir trotzdem nicht vorstellen, dass diese Blondies trocken werden. Durch die weiße Schokolade ist die Schlemmerei natürlich eine zuckersüße Angelegenheit. Aber an dieser Stelle haben die gesalzene Macadamia-Nüsse ihren großen Auftritt, die einen wunderbaren Kontrast zur Süße bilden und natürlich auch lecker knackig sind.

Muss ich noch mehr sagen? Am liebsten würde ich Euch zum Nachbacken zwingen. Die Welt wäre ein besserer Ort, wenn alle immer nur ständig Blondies backen und gemeinsam essen würden :-D. Stattdessen spreche ich nur eine nachdrückliche Empfehlung aus. Das Rezept hat seinen Platz im Schokohimmel mehr als verdient!

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Schokolade

### Tags

1. Blondies
2. Brownies
3. Kuchen
4. Macadamia
5. Nüsse
6. Schokolade
7. Vanille
8. weiße Schokolade

### Date Created

15. Mai 2014

### Author

schokohimmel

default watermark