



Kokos-Blondies bei mir und Grieß-Baguette bei Yvonne

Description

Blondies? Aber klar doch! Das sind die hellen Schwester der leckeren Brownies – sie werden also mit weißer statt dunkler Schokolade gemacht. Kaum hatte ich das amerikanische Brownie-(Blondie-)Backblech nach jahrelanger Nichtbeachtung mit [Walnuss-Zimt-Brownies](#) eingeweiht, mussten es für einen weiteren Praxistest unbedingt Blondies sein. Das Rezept für die kleinen Köchlein mit feiner Kokos-Note habe ich aus „Liebes Bisschen“ von Laura Seebacher (aus diesem Buch stammen auch diese [himmlischen Schoko-Cookies](#)... falls hier doch jemand lieber dunkle Schokolade haben will (ö~%)).



Blondies mit Kokos – Nahaufnahme



weiÃ Schokolade und

Kokos



Kokos-Blondies

default watermark



feiner Kuchen mit Kokos und
Kokos-Blondies

Recipe Type: Blondies, Kuchen

Author: Schokohimmel

... zuckersÄ¼Ä Blondies mit feiner Kokos-Note

Ingredients

- 50 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g + 50 g + 50 g weiÄe Schokolade
- 50 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- 2 Eier
- Mark von 1/4 ausgekratzten Vanilleschote oder gemahlene Vanille nach Geschmack
- 35 g gemahlene Mandeln
- 40 g Kokosraspeln

Instructions

1. Mehl und Backpulver vermischen.
2. Die erste Portion weiÄe Schokolade (100 g) mit Butter vorsichtig Ä¼ber dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dann ein paar Minuten abkÄ¼hlen lassen. Weitere 50 g Schokolade hacken (die kommt am Ende in den Teig) und den Backofen auf 170Ä° Umluft vorheizen.
3. Den Zucker unter die Schoko-Butter-Mischung rÄ¼hren. Ein Teigschaber reicht dafÄ¼r.
4. Die Eier einzeln unterrÄ¼hren, das Vanillemark (oder die gemahlene Vanille) dazugeben.
5. Die Mehlmischung zÄ¼gig unterrÄ¼hren (nicht zu lange rÄ¼hren, das mag der Teig nicht!).
6. Gemahlene Mandeln, Kokosraspel und 50 g gehackte weiÄe Schokolade unterrÄ¼hren.
7. Den Teig in die Form fÄ¼llen und ca. 20 Minuten backen, dann abkÄ¼hlen lassen.
8. Die restlichen 50 g weiÄe Schokolade (oder KuvertÄ¼re) schmelzen und nach Belieben Ä¼ber die Blondies trÄ¼pfeln.

Serving size: 6 einzelne Blondies aus einem Brownie-Backblech

Notes

für eine Auflaufform von 25 x 25 cm verdoppelt Ihr die Zutaten-Menge einfach.

Ich fand den Geschmack sehr lecker (mmmhhh, Kokos mit weißer Schokolade ist aber auch eine feine Kombi!), aber vom Teig her war es eher K chlein als Blondies. Vielleicht hätte ich die kleinen Dinger ein paar Minuten kürzer im Ofen lassen sollen. Wenn Ihr es mehr fudgy mögt, solltet Ihr diese unterbackenen [Blondies mit gesalzenen Macadamias](#) probieren. Lasst es Euch schmecken!

Und während ich Euch hier mit etwas S em begl cke, habe ich der lieben Yvonne von „[Experimente aus meiner Küche](#)“ ein [Grieß-Baguette für ihren Bread Baking \(Fri\)day](#) geschickt. Ich freue mich sehr, dass ich auf ihrem tollen Blog zu Gast sein darf. Guckt gleich mal bei ihr vorbei!



ofenwarmes Grieß-Baguette

Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Schokolade

Tags

1. Blondies
2. Brownies
3. Kokos
4. Mandeln
5. Schokolade
6. weiße Schokolade

Date Created

31. Januar 2015

Author

schokohimmel