



Für Süßmäuler: buttriger, unterbackener Blondie-Kuchen (fünf Zutaten)

## Description

Dieser Blondie-Kuchen ist nur etwas für echte Süßmäuler: mächtig, buttrig, süß und superfudgy. Backt die Blondies nur, wenn ihr euch auch das Auffuttern zutraut ? . Beim Blick auf die kurze Zutatenliste werdet ihr sehen, was ich meine. Das Rezept für den weißen Schokoladenkuchen habe ich aus [„Mehr Schokolade!“](#) von Trish Deseine.



weißer Schokoladenkuchen



default watermark



supersaftiger weißer  
Schokokuchen



Puderzucker auf Blondies



## Elder Blondies Butter Blondie-Kuchen (fünf Zutaten)

Recipe Type: Kuchen, Blondies

Author: Schokohimmel

... unterbackener weißer Schokoladenkuchen

### Ingredients

- 200 g weiße Schokolade
- 140 g Butter
- 180 g Zucker
- 5 Eier
- nach Belieben: gemahlene Vanille (das sind die schwarzen Stückchen auf meinen Bildern)
- 1 EL Mehl
- nach Belieben Puderzucker

### Instructions

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190° vorheizen.
2. Schokolade und Butter zusammen schmelzen. Ich habe es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht.
3. Den Zucker einrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.
4. Nacheinander die Eier untermischen, ggf. gemahlene Vanille hinzufügen.
5. Am Ende das Mehl hinzufügen und glatt rühren.
6. Den Teig in die Form füllen und ca. 25 Minuten backen. Der Kuchen bräunt recht schnell, deshalb habe ich ihn nach 15 Minuten mit Alufolie abgedeckt.
7. Denkt dran: Wir haben es hier mit einem Blondie-Kuchen zu tun – der Teig muss am Ende der Backzeit in der Mitte noch wackeln!
8. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen und ruhen lassen. Am nächsten Tag genießen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Serving size: 20 cm-Springform

Notes

– Der Teig ist ultraflüssig. Bei mir ist er etwas „durchgesuppt“. Im Zweifelsfall also die Springform mit etwas Alufolie abdichten.[br][br]- Am besten M-Eier verwenden. Ich hatte L-Eier und das kam miretwas viel vor.

Habe ich zuviel versprochen? ? Das ist die richtige Kuchenbombe für die nun beginnende kühlere Jahreszeit...

Noch mehr Blondie-Hunger? Ich habe hier welche mit [Macadamias](#), die immer eine Sünde wert sind... Wenn euch doch mehr nach Obst ist, testet mal die [supersaftige Apfel-Szarlotka](#).

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen

### Tags

1. Blondies
2. Schokolade
3. Schokoladenkuchen
4. weiße Schokolade

### Date Created

17. September 2016

### Author

schokohimmel

default watermark