



[Irgendein geiler fudgy Scheiß mit Erdnussbutter und Nutella]

Description

Heute mal wieder ein Rezept aus der Kategorie „leider geil“. Im Original: [Nutella-Stuffed Peanut Butter Blondies](#). Ja, so habe ich auch geguckt. Weil's ziemlich viel leckeres Zeug auf einem Kuchenteller ist.

Modus: Habenwollen. Also habe ich die amerikanischen Zutatenangaben umgerechnet (und angesichts der Zucker- und Buttermenge kurz geschluckt) und losgelegt. Die Zubereitung dauert nur wenige Minuten. Herausgekommen sind diese süßen Zucker-Fett-Bomben, die überdies eben noch – siehe oben – leider geil schmecken ?. Here we go!



Blondies mit crunchy
Erdnussbutter



roher Blondie-Teig



her Blondie-Traum



fudgy Erdnussbutter-
Blondies



Blondies mit Erdnussbutter

und Nutella



Erdnussbutter-Nutella-Blondies



[Rezept drucken](#)
5 from 1 vote

[Irgendein geiler fudgy Scheiß mit Erdnussbutter und Nutella]

... buttrig-süßer Hochgenuss

Hier geht's um: Blondies

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 115 g weiche Butter
- 150 g Erdnussbutter ich: crunchy
- 300 g brauner Zucker
- 2 große Eier
- 2 TL Vanilleextrakt habe ich ganz weggelassen
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 115 g Nutella

So wird's gemacht

1. Den Ofen auf 175° vorheizen. Die Auflaufform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Erdnussbutter und Zucker ca. 30 Sekunden lang vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Die Eier (und den Vanilleextrakt) hinzufügen, ebenfalls einmischen.
4. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und nur kurz unter die Buttermasse rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat.
5. Circa die Hälfte des Teiges in der Form verstreichen.
6. Nutella kurz in der Mikrowelle erwärmen, so dass es etwas flüssiger wird, und auf dem Teig verteilen. Die zweite Hälfte Teig daraufgeben.
7. Die ganze Pracht ca. 23-25 Minuten lang backen, bis die Oberfläche nicht mehr glänzt. Innen drin ist das Ganze natürlich noch schön unterbacken-fudgy!

Schokohimmlische Randnotizen

Lasst euch von den Bildern nicht irritieren; statt einer eckigen Auflaufform habe ich ein Blech für XXL-Muffins genutzt.

Wenn ihr amerikanisches Gebäck so sehr mögt wie ich, werdet ihr die fudgy Erdnussbutter-Nutella-

Blondies lieben. Ihr seht die Menge an Butter und Zucker und Nutella... tja, und so schmecken die Dinger halt auch ??: heftig lecker, aber auch heftig mächtig. Reduziert das alles, wenn ihr meint; ich kann aber nur auf das Original-Rezept verweisen und übernehme keine Garantie für Konsistenz und Geschmack, wenn ihr das Ganze „leichter“ machen wollt. Wer auf seine Linie achtet, kann ja [Apfelkuchen](#) backen ?...

Ein schönes Wochenende und lasst es euch schmecken!

Category

1. Brownies & Blondies

Tags

1. Blondies
2. Erdnussbutter
3. Nutella

Date Created

1. Februar 2019

Author

schokohimmel

default watermark