



Erdnussbutter-Blondies [süß | salzig | mächtig]

## Description

[Blondies](#) (also quasi Brownies mit weißer Schokolade) sind fast ebenso toll wie ihre großen [dunklen Schwestern](#). Und weil noch ein wenig Erdnussbutter im Vorratsschrank war (sind das diese Corona-Hamsterkäufe? ?), habe ich mich für die süß-salzige Kombi in Form von unkomplizierten Erdnussbutter-Blondies entschieden. Das Rezept habe ich bei [Fräulein Cupcake](#) entdeckt.



süß-salzige Erdnussbutter-Blondies



süß-salzige Geschmackskombi



mächtige Erdnussbutter-Blondies

default watermark



und Peanutbutter



Teig für  
Erdnussbutter-  
Blondies



utter

Rezept drucken

5 from 2 votes

## Erdnussbutter-Blondies

was für den süßen  
klebrigen, nussigen Blondies  
Zahn

Hier geht's um: Blondies

Autor: Schokohimmel

default watermark

### Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 150 g Erdnussbutter ich: 100 g creamy, 50 g crunchy
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei Größe L
- 170 g Rohrohrzucker
- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- eine Prise Salz
- 75 g weiße Schokolade grob gehackt
- nach Belieben: geschmolzene weiße Schokolade und geröstete gesalzene Erdnüsse zum Verziern

### So wird's gemacht

1. Butter, Erdnussbutter und Vanillezucker mit dem Handmixer schön cremig rühren.
2. Dann Zucker und Ei hinzufügen und alles ca. 2 Minuten gut mixen.
3. Den Backofen auf 170° Ober- Und Unterhitze vorheizen, die Backform mit Backpapier auslegen.
4. Die "trockenen" Zutaten Mehl, Backpulver, Salz und gehackte Schoko hinzufügen und fix mit einem Teigspatel unterrühren (nicht zu lange rühren).
5. Den (zähen) Teig in die Form geben und einigermaßen glatt streichen, das Ganze dann 25-35 Minuten backen (bei mir waren es sogar eher 40 Minuten). In der Mitte darf der Teig ruhig noch etwas weich sein.
6. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Nach Belieben mit geschmolzener weißer Schoko und gerösteten Erdnüssen verzieren und in Stücke schneiden. Genießen!

Yeah, die Erdnussbutter-Blondies sind klebrig, zuckrig und ordentlich mächtig! Habt ihr bei der Zutatenliste etwas anderes erwartet? ? Ich hätte sie mir fast noch ein bisschen „matschiger“ gewünscht – deswegen würde ich persönlich aufs Backpulver beim nächsten Mal verzichten. Ansonsten sind die süßen Dinger eine nussige, gehaltvolle Geschmacksbombe. Ich mag die Kombi süß/salzig sehr. Wem das zu viel ist, der verzichtet einfach auf das freestyle-Topping mit den gerösteten, gesalzenen Erdnüssen.

So oder so: Lasst es euch schmecken! Und probiert auch mal die [Blondies mit Macadamias](#) oder die [Erdnussbutter-Brownies](#).

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

### Tags

1. Blondies
2. Erdnussbutter
3. weiße Schokolade

### Date Created

29. Juli 2020

### Author

schokohimmel