



## Weihnachtliche Spekulatius-Blondies [süß-fudgy-wirzig]

### Description

Die einfachsten Dinge sind die Besten – isso! Höchste Zeit also wieder für ein supersimples Rezept, das alle Kriterien für höchsten Kuchengenuss erfüllt: schokoladig, süß, mächtig, fudgy, aromatisch.... und schnell zusammengeht. Et voilà : weihnachtliche Spekulatius-Blondies. Auf die Idee kam ich durch Instagram, das Rezept habe ich dann aber freestyle zusammengewürfelt. Jahrelange Brownies- und Blondies-Erfahrung, sage ich da nur öh~, Bereit?



Weihnachtliche  
Blondies



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

## Spekulatius-Blondies

...süß-würzige Blondies für die Weihnachtszeit

Hier geht's um: Blondies

Autor: Schokohimmel  
Weihnachts-Blondies

### Zutaten

- 150 g weiße Schokolade
- 100 g Butter
- 170 g Zucker
- 2 Eier

- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Spekulatius zerbröckelt (ich: Gewürzspekulatius)
- Deko: nach Belieben ich: 50 g geschmolzene weiße Schokolade und weitere zerbrochene Spekulatius

## So wird's gemacht

1. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Weiße Schokolade in grobe Stücke brechen, gemeinsam mit der Butter schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle) und beides miteinander verrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Zucker, Eier und Vanillepaste hinzugeben und unterrühren. Einen Mixer braucht ihr nicht, ein Schneebesen reicht.
4. Mehl, Salz und zerbrochene Spekulatius-Kekse nur ganz kurz unterheben. Jetzt habt ihr einen zähren Teig.
5. Alles in die Form füllen, glatt streichen und ca. 30-40 Minuten in den heißen Backofen schieben (wenn die Oberfläche zu sehr bräunt, einfach mit Alufolie abdecken). Innen soll das Ganze noch schön fudgy sein, also nicht zu lang backen! <sup>ö</sup>™,
6. Rausholen, auskühlen lassen, nach Belieben verzieren, genießen!

Mmmhh, ich mag's! Wie die Blondies schmecken, lest ihr im Grunde schon in der Einleitung â€“ und sicherlich auch aus der Zutatenliste heraus <sup>ö</sup>™, Sie sind schön-schokoladig durch eine ordentliche Menge weiße Schokolade und Zucker und zugleich würzig durch die Spekulatius. Die Konsistenz ist cremig-klebrig-unterbacken. Wie Blondies und Brownies eben sein müssen! Keksstücke im Teig und -krumen obenauf sorgen für einen crunchy Kontrast. Kurz: die fudgy Spekulatius-Blondies sind bestes Soulfood für Lockdown-Zeiten. Meine Back-Empfehlung fürs Wochenende! Lasst es euch schmecken & gutgehen!

PS: Natürlich gibt es im Schokohimmel auch schon [Spekulatius-Brownies](#)! Ooooder: Wie wäre's mit [Spekulatius-Muffins](#) oder [-Kuchen](#)? Ich habe hier so einiges auf Lager <sup>ö</sup>™,...

## Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade
3. Weihnachten

## Tags

1. Blondies
2. Spekulatius

3. Vanille
4. Weihnachten
5. weiÃŸe Schokolade

**Date Created**

4. November 2020

**Author**

schokohimmel

default watermark