



Cremig-buttrige Eierlikör-Blondies [mit salzigen Erdnüssen]

Description

Manchmal sind Zutaten $\frac{1}{4}$ brig – hier: Eierlikör wegen der [Eierlikör-Cupcakes](#) – und dann dient die nächste Ladung Gebäck einfach der wirtschaftlichen Haushaltsführung. Was völlig in Ordnung ist, wenn dabei solche Kästlichkeiten wie diese cremigen Eierlikör-Blondies herauskommen.

Ich habe mich von [Feed me up before you go-go](#) inspirieren lassen, aber ein paar Kleinigkeiten abgewandelt.



buttrige Blondies



Blondies mit Eierlikör und Erdnüssen



Eierlikör-Blondies

Teig



Rezept drucken

Eierlikör-Blondies mit Erdnüssen

buttrige Blondies

Hier geht's um: Blondies, Kuchen

Hauptrolle: Eierlikör, Erdnüsse, weiße Schokolade

Portionen: 9 Portionen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 150 g weiße Schokolade
- 125 g Butter

- 120 g Zucker
- 2 Eier
- Vanilleextrakt nach GefÄ¼hl
- 200 g Mehl
- 140 ml EierlikÄ¼r
- 80 g gesalzene ErdnÄ¼sse

So wird's gemacht

1. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170Ä° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schokolade in grobe StÄ¼cke brechen.
2. Die Butter mit der Schokolade vorsichtig schmelzen (ich: in der Mikrowelle), dann leicht abkÄ¼hlen lassen.
3. Den Zucker mit Eiern und dem Vanilleextrakt in einer SchÄ¼ssel schaumig schlagen. Ein Schneebesen reicht hierÄ¼r.
4. Das Mehl abwechselnd mit der Butter-Schoko-Mischung und dem EierlikÄ¼r zum Zucker-Mix geben. Kurz mit dem Schneebesen verrÄ¼hren, bis alles miteinander verbunden ist.
5. Zum Schluss die ErdnÄ¼sse unterheben.
6. Den Teig in Form fÄ¼llen und ca. 30 Minuten backen. Ihr wisst ja: Augen auf! Die OberflÄ¼che darf leicht braun werden, aber im Innern sollten die Blondies richtig schÄ¼n fudgy-unterbacken sein.
7. AuskÄ¼hlen lassen, in StÄ¼cke schneiden, fertig! Ich habe sie noch einen Tag ruhen und durchziehen lassen. Durch die wahnsinnige Konsistenz halten die Blondies sicher ein paar Tage. Bei mir waren sie allerdings dann schon aufgefuttert.

Schokohimmlische Randnotizen

Die Teigmenge passt in eine Auflaufform von ca. 20 x 20 cm. Daraus lassen sich dann gut neun StÄ¼cke schneiden.

Lest die Zutatenliste, schaut auf die Bilder: Wir haben es hier mit einem supercremigen Blondies-Traum zu tun. Ja, den EierlikÄ¼r schmeckt man! Wer das also nicht mag oder unter 18 (? öÿ£) ist, sollte ein anderes Rezept machen. Vielleicht die [Tahini-Blondies](#)?

Alle anderen werden die EierlikÄ¼r-Blondies lieben. Denn sie haben die perfekte Blondies- bzw. Brownies-Konsistenz: so richtig fudgy und mit einem Hauch salzigen Crunch durch die ErdnÄ¼sse. Buttrig, mÄ¼chtig, sÄ¼Ä¼, Pandemie-Soulfood.

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Ostern

3. Schokolade

Tags

1. Blondies
2. Eierlikör
3. Erdnüsse
4. Ostern
5. Vanille

Date Created

16. April 2021

Author

schokohimmel

default watermark