



Ofenwarme Marmor-Blondies [oder auch: Zuckerschok]

Description

Wer im Frühjahr nach Rezepten für eine Erdbeer-Biskuitrolle oder einen Rhabarber-Streuselkuchen sucht... der merkt schnell, dass der Schokohimmel nicht ganz der richtige Blog dafür ist. Hier wird ganzjährig am liebsten [marbirtes, amerikanisches, zuckersüßes Gebäck](#) gegessen.

So wie heute: Es gibt Marmor-Blondies. [Blondies](#) sind die kleinen Schwestern von Brownies, also genauso fudgy. Und Marmor? Nun ja, ich habe eine Nougatcreme (also den Brotaufstrich) reingemogelt. Da das Ganze frisch aus dem Ofen kam, sind die Bilder etwas... flüssig.

Einen Tag später hat sich so ein Gebäck natürlich gesetzt, aber einen Tag später war es halt in diesem Fall auch nicht mehr da. Das Rezept habe ich mal von irgendeinem amerikanischen Blog abgekritzelt.



Blondies mit Nutella



default watermark



Rezept drucken

Marmor-Blondies

fudgy Soulfood

Hier geht's um: Blondies

Amerikanisch

Hauptrolle: Nutella, weiße Schokolade

Portionen: 9 Stück, 20x20 cm-Backform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 200 g weiße Schokolade
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 200 g Mehl
- einige EL Nuss-Nougatcreme

So wird's gemacht

1. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Schoko und Butter vorsichtig gemeinsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Zucker hinzugeben und unterrühren (ein Schneebesen reicht).
4. Die Eier und den Vanilleextrakt unterrühren.
5. Das Mehl unterheben und kurz verrühren.
6. Die Hälfte des Teiges in die Auflaufform geben. Eine Schicht Nougatcreme (Menge nach Belieben) darauf träufeln.
7. Den restlichen Teig hinzugeben und noch mal eine Lage Nutella nach Geschmack darauf verteilen. Mit einer Gabel Linien ziehen/den Teig leicht marmorieren.
8. Das Ganze für ca. 25 Minuten in den heißen Ofen verabschieden. Die Konsistenz soll unterbacken/fudgy sein; also: Augen auf!™
9. Blondies in der Form etwas abkühlen lassen und in neun Stücke schneiden.

Die Marmor-Blondies sind Soulfood pur! Butter, Zucker, Schokolade, Nougatcreme – what you see is what you get! Ich LIEBE amerikanisches Zeug wie Brownies, Blondies und Cheesecakes. Wenn euch das zu mächtig ist, verrate ich euch ein Geheimnis: Ein paar wenige „leichte“ Frühlingsrezepte gibt es auch im Schokohimmel. Ich empfehle den [Himbeer-Kuchen](#) oder die [Erdbeer-Sahne-Muffins](#). Wer geschmacklich eher „Team Schokohimmel“ ist, MUSS dagegen die [Tahini-Blondies](#) ausprobieren! •

Habt ein schönes Wochenende!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Blondies
2. Nuss-Nougat-Creme
3. Schokolade
4. Vanille

5. weiÃe Schokolade

Date Created

7. Mai 2021

Author

schokohimmel

default watermark