



Für Mutige: Blondies mit Birnen und Gorgonzola (ja)

Description

Okay, diese Blondies mit Birnen und Gorgonzola (jaaaa! Das ist kein Fehler!) sind vielleicht nichts für die konservative Verwandtschaft oder nichtsahnende Kollegen im Büro, Aber experimentierfreudige Freunde mit scharfem Zahn, großer Käseliebe und keiner Angst vor neuen kulinarischen Erlebnissen werden euch die zuckersüßen Blondies aus den Händen reißen!

Übrigens habe ich mir das, äh, etwas spezielle Rezept nicht selbst ausgedacht, sondern bei [Oh my Italy!](#) gefunden. Das ist der Beweis, dass es noch mehr Leute gibt, die auf verrückte Geschmackskombis stehen und weißes Schokolade und würzigen Käse trifft man ja nicht sooo häufig zusammen. Aber legen wir mal los...



Teig für
Blondies



onzala



default watermark



Rezept drucken

Blondies mit Birnen und Gorgonzola (ja)

ZuckersÃ¼Ãe Blondies mit wÃ¼rzigem Gorgonzola

Hier geht's um: Blondies

Hauptrolle: Birnen, Gorgonzola, weiÃe Schokolade

Portionen: 1 20 cm-Springform

Blondies mit Birnen und Gorgonzola

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 25 g Gorgonzola
- 50 g weiÃe Schokolade
- 2 Zweige Thymian

- 1/2 Birne
- 85 g Butter weich
- 130 g Zucker
- 1,5 Eier mit dem halben Ä¼brigen Ei und noch mehr kÄ¶nnt ihr vielleicht RÄ¼hrei machen
- 1 TL Senf
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 1 TL Backpulver
- 100 g Mehl
- 1,5 EL brauner Zucker

So wird's gemacht

1. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen (Ober-/Unterhitze: 175Ä° oder Umluft: 150 Ä°) vorheizen.Ä
2. Gorgonzola grob zerbrÄ¶seln. Schokolade in grobe StÄ¼cke brechen. Thymian waschen, trocken schÄ¼tteln und die BlÄ¶tter vom Stiel abzupfen. Die halbe Birne waschen, entkernen und kleine WÄ¼rfel schneiden.Ä
3. Weiche Butter, Zucker und Ei(er) mit dem Handmixer schÄ¶n cremig rÄ¼hren.
4. DannÄ gehackte Schokolade, Gorgonzola, Thymian,Ä BirnenwÄ¼rfel, Vanillemark und Senf unterheben.
5. Backpulver und Mehl vermischen und unter den Teig heben. Teig in die Form fÄ¼llen. Das Ganze mit dem braunem Zucker bestreuen.
6. Die Blondies ca. 40 Minuten backen. Sie sollen innen noch schÄ¶n feucht-unterbacken-fluffig-saftig sein. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskÄ¼hlen lassen.

Ich habe die Blondies als Dessert zu einem herzhaften KÄ¶se-Tasting gebacken. ZunÄ¶chst haben wir uns also ganz klassisch mit Brot durch diverse KÄ¶sesorten gefuttert. Christian von [biergenussverbindet](#) hat auÄ¶erdem noch die passenden Biere fÄ¼r uns ausgesucht. Und der Nachtsch war mit diesen Birnen-Blondies dann mal wieder mein Part öÿ• Sie sind sÄ¼Äÿ (man beachte den Zuckeranteil öÿ~ und die karamellisierte OberflÄ¶che), saftig und fruchtig. Der wÄ¼rzige KÄ¶se, die KrÄ¶uter und der Senf sorgen fÄ¼r ein ganz gewisses Etwas.

Kurz: Wir waren begeistert (ich bin aber tolerant gegenÄ¼ber allen, die ich hiermit nicht Ä¼berzeugen kann öÿ¶£)! Allein schon der charakteristische Duft beim Anscheiden... Aber machen wir uns nichts vor: Wer keinen Gorgonzola mag, wird diesen Kuchen wohl nicht freiwillig probieren. Auch wenn ja gar nicht soooo viel drin ist. Und das ist auch okay. FÄ¼r alle anderen ist es vielleicht ein Kompromiss in der Frage, ob man ein leckeres Essen mit einem sÄ¼Äÿen Dessert oder mit einer herzhaften KÄ¶seplatte beendet.

Lasst es euch gutgehen!

PS: [Klassische Blondies](#) (hier: mit EierlikÄ¶r) kÄ¶nnt ihr ja auch machen. Oder, fÄ¼r die Herzhaft-Fraktion: einen [wÄ¼rzigen \(!\) Cheesecake](#) oder [Gorgonzola-Kekse](#). KÄ¶seliebe öÿ•

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Birne
2. Blondies
3. Gorgonzola
4. weiße Schokolade

Date Created

11. September 2021

Author

schokohimmel

default watermark