



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 süßem Zahn, großer Käseliebe und keiner Angst vor neuen kulinarischen Erlebnissen werden euch die zuckersüßen Blondies aus den Händen reißen!

Übrigens habe ich mir das, ähh, 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 ? Weiße 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)

Zuckersüße Blondies mit würzigem Gorgonzola

Hier geht's um: Blondies

Hauptrolle: Birnen, Gorgonzola, weiße Schokolade

Portionen: 1 20 cm-Springform

Blondies mit Birnen und Gorgonzola

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 25 g Gorgonzola
- 50 g weiße Schokolade
- 2 Zweige Thymian

- 1/2 Birne
- 85 g Butter weich
- 130 g Zucker
- 1,5 Eier mit dem halben übrigen Ei und noch mehr könnt ihr vielleicht Rührei 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: 175° oder Umluft: 150 °) vorheizen.
2. Gorgonzola grob zerbröseln. Schokolade in grobe Stücke brechen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter vom Stiel abzupfen. Die halbe Birne waschen, entkernen und kleine Würfel schneiden.
3. Weiche Butter, Zucker und Ei(er) mit dem Handmixer schön cremig rühren.
4. Dann gehackte Schokolade, Gorgonzola, Thymian, Birnenwürfel, Vanillemark und Senf unterheben.
5. Backpulver und Mehl vermischen und unter den Teig heben. Teig in die Form füllen. Das Ganze mit dem braunem Zucker bestreuen.
6. Die Blondies ca. 40 Minuten backen. Sie sollen innen noch schön feucht-unterbacken-fluffig-saftig sein. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ich habe die Blondies als Dessert zu einem herzhaften Käse-Tasting gebacken. Zunächst haben wir uns also ganz klassisch mit Brot durch diverse Käsesorten gefuttert. Christian von [biergenussverbundet](#) hat außerdem noch die passenden Biere für uns ausgesucht. Und der Nachtschiff war mit diesen Birnen-Blondies dann mal wieder mein Part ? Sie sind süß (man beachte den Zuckeranteil ? und die karamellierte Oberfläche), saftig und fruchtig. Der würzige Käse, die Kräuter und der Senf sorgen für ein ganz gewisses Etwas.

Kurz: Wir waren begeistert (ich bin aber tolerant gegenüber allen, die ich hiermit nicht überzeugen kann ?)! 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. Für alle anderen ist es vielleicht ein Kompromiss in der Frage, ob man ein leckeres Essen mit einem süßen Dessert oder mit einer herzhaften Käseplatte beendet.

Lasst es euch gutgehen!

PS: [Klassische Blondies](#) (hier: mit Eierlikör) könnt ihr ja auch machen. Oder, für die Herzhaft-Fraktion: einen [würzigen \(!\) Cheesecake](#) oder [Gorgonzola-Kekse](#). Käseliebe ?

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

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

Date Created

11. September 2021

Author

schokohimmel

default watermark