GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

Enjoy!

Saftige Blondies mit frischen Erdbeeren

Rezept für 1 Blech (22 x 22 cm)

Zutaten:

350 g	Erdbeeren
1 Stk	Vanilleschote
100 g	Schokolade nach Wahl
100 g	weiße Schokolade
150 g	Butter
2 Stk	Eier
150 g	Kristallzucker
200 g	Mehl universal
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

Die weiße Schokolade mit Butter in einer Metallschüssel über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schokolade gleichmäßig klein hacken.

Eier und Zucker ca. 2 Minuten schaumig schlagen und die lauwarme Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Danach Mehl, Vanillemark und Salz kurz unterrühren.

Etwa 2/3 der Erdbeeren und 2/3 der Schokostücke untermischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Restliche Erdbeeren und Schokostücke darauf verteilen.

Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldig und das Innere noch weich ist. Aus dem Rohr nehmen und mindestens 2 Stunden rasten lassen. Am besten noch über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach servieren und genießen.

Schwierigkeitsgrad:	leicht
Vorbereitungszeit:	30 min
Backzeit:	30 min