



WEISSER SCHOKO-BLONDIE
MIT
Kinder
bueno

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 25 Min

Davon aktiv:

ca. 35 Min

ZUTATEN

für 15 Portionen*

- 2 Riegel kinder bueno White
- 160 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 220 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Haselnüsse
- 120 g weiße Schokolade

Außerdem:

Backform 20 x 23 cm
Sieb

Portionen:	15
Pro Portion:	70 g
Pro Portion:	254 kcal

ZUBEREITUNG

1

Butter in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen. Auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis die Butter anfängt, goldbraun zu werden. 15 Minuten abkühlen lassen und durchsieben.

2

Eier, Eigelb, brauner Zucker, Vanilleextrakt und Salz mit einem Handrührgerät 5 Minuten lang verquirlen.

3

Butter zur Ei-Mischung hinzugeben und nochmals kurz verrühren.

4

Mehl und Backpulver hinzugeben und mit einem Spatel unterheben, bis alles gut vermischt ist.

5

kinder bueno White Riegel in Scheiben schneiden. Haselnüsse und 80 g weiße Schokolade hacken. Die Hälfte der kinder bueno White Scheiben, 60 g gehackte Haselnüsse und weiße Schokolade in den Teig mischen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

6

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 30 Minuten lang backen und 30 Minuten abkühlen lassen.

7

Blondie in 15 Stücke zerschneiden. Restliche weiße Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen. Jedes Blondie-Stück mit Schokospritzern, den restlichen kinder bueno White Scheiben und Haselnüssen verzieren.

*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.