



## **Blondies**

12 Stück

### **Zutaten:**

- 200 g weiße Schokolade, gehackt\*
- 100 g Cashewnüsse (Macadamianüsse)\*
- 4 Eier
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker/ Vollrohrzucker\*
- 1 EL Vanillezucker oder ½ TL Vanillepulver\*
- 1 Prise Salz\*
- 1 MSP Bio-Zitronenabrieb oder Zitronenschale
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Speisestärke
- 100 g Joghurt
- 50 ml Milch
- 100 g Himbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen.  
Nüsse grob hacken.

Ofen auf 180° Ober-und Unterhitze vorheizen. Eine tiefe Backform (25x25 cm) mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb cremig rühren.  
Nach und nach die Eigelbe unterrühren.

Mehl, Backpulver und Stärke sieben. Abwechselnd mit Joghurt und Milch unter die Eimase mischen. Schokolade und Nüsse unterziehen.

Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Konfitüre in Klecksen auf dem Teig verteilen.

Im Ofen ca. 35 Minuten backen.  
Mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca 12 Stück

\*Zutaten gibt es im Weltladen Schongau

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht guten Appetit!



## **Blondies**

12 Stück

### **Zutaten:**

- 200 g weiße Schokolade, gehackt\*
- 100 g Cashewnüsse (Macadamianüsse)\*
- 4 Eier
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker/ Vollrohrzucker\*
- 1 EL Vanillezucker oder ½ TL Vanillepulver\*
- 1 Prise Salz\*
- 1 MSP Bio-Zitronenabrieb oder Zitronenschale
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Speisestärke
- 100 g Joghurt
- 50 ml Milch
- 100 g Himbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen.

Nüsse grob hacken.

Ofen auf 180° Ober-und Unterhitze vorheizen. Eine tiefe Backform (25x25 cm) mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb cremig rühren.

Nach und nach die Eigelbe unterrühren.

Mehl, Backpulver und Stärke sieben. Abwechselnd mit Joghurt und Milch unter die Masse mischen.

Schokolade und Nüsse unterziehen.

Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Konfitüre in Klecksen auf dem Teig verteilen.

Im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca 12 Stück

\*Zutaten gibt es im Weltladen Schongau

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht guten Appetit!