Artikel vom 06.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 03:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/blondies-mit-karamellisierten-macadamianuessen

Blondies mit karamellisierten Macadamianüssen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 30 Stück):

Nüsse:

100 g Macadamianüsse, geröstet und gesalzen,

20 g Butter,

60 g Zucker,

1 Prise Salz.

Teig:

200 g weiße Schokolade,

230 g Butter,

180 g brauner Zucker,

1 P Vanillezucker,

4 Eier,

300 g Mehl,

2 TL Backpulver.

Deko:

50 g weiße Schokolade.

Zubereitung:

Für die karamellisierten Nüsse Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Ab und zu verrühren. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat und braun wird, die Nüsse und das Salz dazu geben. Die Nüsse so lange im Karamell wenden, bis sie von allen Seiten überzogen sind. Anschließend auf Backpapier geben und trocknen lassen.

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen und in einem dünnen Strahl in die Eiermasse unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Den Backrahmen auf 35 x 30 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Hälfte des Teigs in den Backrahmen geben und glatt streichen. Die Nüsse grob hacken. 2/3 der Nüsse auf den Teig geben. Den restlichen Teig auf den Nüssen verteilen.

Die Blondies circa 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und aus dem Backrahmen lösen. Die Blondies in 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Weiße

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die übrigen Nüsse etwas feiner hacken. Die Blondies jeweils zur Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen und mit den restlichen Nüssen dekorieren. Vor dem Servieren vollständig trocknen lassen.

Julia Ernsting