Artikel vom 06.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 03:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kokos-blondies

Kokos-Blondies



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 20 Stück):

Teig:

150 g Butter,

100 g weiße Schokolade,

3 Eier,

80 g Zucker,

1 EL Zitronensaft,

100 g cremige Kokosmilch,

100 g Mehl,

1 TL Backpulver,

1 Prise Salz,

200 g Himbeeren.

Frosting:

100 g Kokosmilch,

3 EL Puderzucker,

50 g Frischkäse,

5 TL Sanapart.

Außerdem:

30 g Kokosraspeln.

Zubereitung:

Die Kokosmilch in den Kühlschrank stellen, damit sich der feste Teil oben sammelt. Diesen für das Frosting beiseitestellen. Den flüssigen Teil für den Teig verwenden.

Für den Teig Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen. Hierbei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend etwas abkühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backrahmen (20 x 20 cm) daraufstellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronensaft einige Minuten cremig aufschlagen. Den Topfinhalt sowie die Kokosmilch in einem dünnen Strahl langsam unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und portionsweise unterheben. 20 Himbeeren zum Dekorieren beiseitestellen. Den Teig in den Backrahmen geben und

die restlichen Himbeeren darauf verteilen. Die Brownies etwa 40 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden. Die Blondies auskühlen lassen und in 20 gleich große Stücke schneiden.

Für das Frosting die Kokosmilch mit dem Frischkäse verrühren. Danach Puderzucker und Sanapart unterrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit einer schmalen Tülle geben und die Blondies damit verzieren. Die Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten und auf das Frosting streuen. Zum Schluss noch auf jedes Blondie eine Himbeere geben. Die Blondies bis zum Servieren kühl stellen.

Julia Ernsting