

Hier und heute



Erdnuss-Blondies

Für alle, die es nicht ganz so süß mögen, zeigt Matthias Ludwigs diese köstliche Blondie-Variante mit viel cremiger salziger Erdnussbutter. Die macht die kleinen Kuchen noch saftiger und verleiht ihnen ein leicht herzhaftes Aroma.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ein Backblech von circa 30x38cm oder eine Form von 25x25cm

Zutaten

- 230 g weiße Kuvertüre (oder karamellisierte weiße Schokolade s.u.)
- 100 g Butter
- 100 g Erdnussbutter, gesalzen (falls ungesalzen, einfach eine ordentliche Prise Salz zugeben)
- 80 g Zucker
- 110 g brauner Zucker (oder Muscovadozucker)
- 3 Eier (Gr. M)
- 320 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 150 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen

Zubereitung

Butter und Erdnussbutter in einem Topf schmelzen lassen. Die Kuvertüre hacken und dazugeben. Eine Minute stehenlassen, dann verrühren. Zucker, braunen Zucker und Eier leicht verquirlen und mit der Schokoladenmasse vermengen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Die Masse auf das Blech bzw. in den Rahmen geben (beides mit Backpapier ausgelegt). Die Erdnüsse grob hacken oder zerdrücken und über den Teig streuen, am besten so, dass man nachher Stücke in gewünschter Größe schneiden kann, ohne dass die Nüsse zu sehr stören. Bei 170°C Umluft 25 bis 35 Minuten backen und nach dem Auskühlen in Stücke schneiden.

Tipp für karamellisierte weiße Schokolade

Karamellisierte weiße Schokolade lässt sich gut selbst herstellen. Einfach die gewünschte Menge an weißer Kuvertüre oder weißer Schokolade gleichmäßig hacken und in einer Schicht auf ein Backpapier (besser eine Silikonbackmatte) geben. Bei 150°C Umluft solange backen, bis die Schokolade an einigen Stellen bräunt. Ab diesem Zeitpunkt muss die Schokoladenmasse alle drei bis vier Minuten auf dem Blech „umgerührt“ werden, bis sie einheitlich gebräunt ist. Nachdem sie die gewünschte Farbe (und damit den gewünschten Geschmack) hat, in einen Mixbecher füllen und gut durchmischen, bis sie wieder glatt und flüssig geworden ist. Dann einfach weiterverwenden wie normale weiße Schokolade, entweder im flüssigen oder festen Zustand.

Tipp für Muscovadozucker

Brauner Zucker unterscheidet sich in Geschmack und Farbe nur wenig von weißem Zucker. Mit Muscovadozucker (rohem Rohrzucker) bekommen die Blondies eine intensivere Farbe und eine eigene karamellig-malzige Geschmacksnuance.

Variationen

Hier und heute



Sie können alle Arten von Nüssen verwenden. Auch Trockenfrüchte wie z.B. Cranberries oder Kumquats eignen sich gut als Ergänzung. Orangenabrieb oder Gewürze wie Zimt, Vanille o.Ä. passen ebenfalls gut in den Teig.