

# Blondies mit weißer Schokolade

## Zutaten | ca. 16 Stück

200 g	Butter
180 g	weiße Schokolade
180 g	Zucker
3	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
Für die Glasur:	
80 g	weiße Schokolade
1 TL	Kokosöl

Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine eckige Form oder kleines Blech mit Backpapier auslegen.
- Butter und weiße Schokolade langsam schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- Zucker und Eier cremig schlagen. Die Schokoladen-Butter-Mischung und Vanille unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz kurz unterheben.
- Teig in die Form geben und ca. 25–30 Minuten backen. Innen dürfen die Blondies noch leicht saftig sein.
- Auskühlen lassen. Weiße Schokolade mit Öl schmelzen und über die Blondies träufeln.

## Tipp:

Besonders lecker werden die Blondies mit gehackten Mandeln, Macadamianüssen oder frischen Himbeeren im Teig.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
430 kcal	24,0 g	47,0 g	5,0 g	95,0 mg