Himbeer-Blondies

Süß und fruchtig

Ergibt ja nach Größe 8-12 Sücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 400 g weiße Schokolade
- 160 g Butter (+ etwas Butter für die Form)
- 220 g Mehl
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 50 g frische Himbeeren
- gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 145°C).
2. Eine Backform (30 x 21 cm) mit Backpapier belegen oder einen entsprechend eingestellten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Seiten mit Butter einfetten.
3. Die Schokolade grob hacken. 350 g davon mit der Butter langsam über dem Wasserbad schmelzen.
4. Mehl, Vanille und Salz in einer Schüssel mischen.
5. In einer anderen Schüssel die Eier luftig aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen.
6. Dann die geschmolzene Butter-Schokoladen-Masse dazugeben und unterrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und gut vermischen.
8. Teig gleichmäßig in die Form geben und glatt streichen.
9. Die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Die restliche gehackte Schokolade und die gehackten Pistazien darüberstreuen.
10. Backzeit ca. 25 Minuten (der Kuchen soll nur leicht angebräunt sein – sind ja Blondies).
11. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
12. Wer mag kann noch etwas weiße Schokolade mit einer Reibe über den Kuchen geben. Anschließend in Stücke schneiden.