

Beliebte Blondies

Blondies in dreierlei Ausführung: Himbeer-Blondie-Torte, Kumquat-Kokos-Törtchen, Weihnachtliche Blondie-Würfel

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Für das Backblech:

Fett

Backpapier

12 Papierbackförmchen

und:

Teig:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

100 g Butter

4 Eier (Größe M)

350 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

½ gestr. TL Salz

275 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Weihnachtliche Blondie-Würfel (etwa 24 Stück):

50 g Belegkirschen

50 g gesalzene Erdnusskerne

50 g Orangeat und/ oder Zitronat

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

Kumquat-Kokos-Törtchen (etwa 6 Stück):

50 g Kokoschips

50 g Kumquats

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

100 g Schlagsahne

Himbeer-Blondie-Torte (etwa 10 Stück):

50 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

350 g tiefgekühlte Himbeeren

300 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Einen Teil des Backblechs (etwa 28 x 12 cm) fetten, mit Backpapier belegen und an den beiden offenen Seiten das Papier zu Randfalten knicken. Je 2 Papierbackförmchen ineinanderstellen und zusammen mit der Springform mit auf das Blech stellen (Abb. 1). Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Weihnachtliche Blondie-Würfel:

Belegkirschen und Erdnüsse grob hacken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Kumquat-Kokos-Törtchen:

Kokoschips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Auf einem Teller erkalten lassen. Kumquats waschen, 12 Scheiben schneiden und zur Dekoration beiseitestellen, den Rest in kleine Stücke schneiden.

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
250 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)

4 Teig:

Kuvertüre-Butter-Mischung mit Eiern, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Teig dritteln.

5 Himbeer-Blondie-Torte:

Unter ein Teigdrittel die grob gehackte Schokolade geben und in der Springform glatt streichen. 200 g der Himbeeren auftauen lassen.

6 Weihnachtliche Blondie-Würfel:

Belegkirschen, Erdnüsse, Orangeat und/oder Zitronat und Finesse unter ein weiteres Teigdrittel rühren und auf dem vorbereiteten Blech glatt streichen.

7 Kumquat-Kokos-Törtchen:

Unter das letzte Teigdrittel etwa 2/3 der gerösteten Kokoschips und die Kumquatstücke rühren. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Muffinförmchen verteilen.

8 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

9 Nach der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden in der Springform auf dem Rost in den Backofen schieben und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 5 Minuten

Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte legen.



10 Kumquat-Kokos-Törtchen:

Kuvertüre hacken. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die Creme auf den Törtchen verteilen, mit übrigen Kokoschips bestreuen und mit Kumquat-Scheiben dekorieren.

11 Himbeer-Blondie-Torte:

Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Mascarpone mit 1 Pck. Sahnesteif verrühren und die Sahne unterheben. Aufgetaute Himbeeren unterheben und kuppelförmig auf dem Boden verstreichen. Vor dem Servieren mit den übrigen tiefgekühlten Himbeeren einen Stern dekorieren.

12 Weihnachtliche Blondie-Würfel:

Blondie-Kuchen in "Würfel" schneiden.