

Schokino-Blondie

Ein saftiger heller Brownie mit Schokolade und Kakaonibs.

etwa 25 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für eine rechteckige Springform (18 x 28 cm):
Backpapier

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 Pck. Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Msp. Salz
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie backe ich einen leckeren Schokino-Blondie?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Springform mit Backpapier auslegen. 2 EL Back mich für die Verzierung abnehmen und beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen, alle Zutaten, außer Back mich, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Back mich kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



Blondie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Schokino-Blondie verzieren:

Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und anschließend über den Blondie sprengeln. Sofort im Anschluss Back mich aufstreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko verwenden.

