



Macadamia-Blondies mit Karamellsoße

Zutaten:

250 g Butter
4 Eier
350 g Zucker
290 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

125 g weiße Schokolade
55 g weiße Schokoraspeln
50 g Macadamianüsse
1 Messerspitze gemahlene Tonkabohne

Zusätzlich: 2-3 EL Bonne Maman Caramel

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und legt eure Brownieform (26x20 cm) mit Backpapier aus.
2. Schmelzt die weiße Schokolade zusammen mit der Butter bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf. Danach stellt ihr den Topf zur Seite und lasst das Ganze etwas abkühlen.
3. Währenddessen schlagt ihr die Eier, den Zucker und das Salz in einer Rührschüssel mit einem Handmixer schaumig. Mischt das Mehl mit dem Backpulver und gebt es nach und nach zusammen mit der Tonkabohne zur Ei-Zucker-Mischung.
4. Nun könnt ihr die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren und den Teig in die Brownieform geben.
5. Hackt die Macadamianüsse in grobe Stücke und verteilt diese und die Schokoraspeln auf dem Teig.
6. Ab damit in den Ofen für ca. 45 Minuten.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de