



Tipp

Für eine grössere Form entsprechend mehr Schokoladenstücke verwenden.
Die Blondies werden weniger hoch und die Backzeit verkürzt sich um einige Minuten.



Haltbarkeit: luftdicht verpackt im Kühlschrank 2-3 Tage.

Caotina® Blondies



Für 12 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen
35 Minuten



Für eine Backform von
etwa 15 × 25 cm, ganz
mit Backpapier ausgelegt

Du brauchst ...

100 g Butter
200 g Crème fraîche
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Caotina Blanc
120 g Weissmehl
50 g Mandelblättchen,
fein zerdrückt
1 TL Backpulver
75 g weisse Schoko-
lade
20 g Mandelblättchen
wenig Puderzucker

So einfach geht's:

- ♥ Butter schmelzen, abkühlen, Crème fraîche darunterrühren.
- ♥ Eier, Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Caotina Blanc, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit der Buttermischung kurz unter die Eimasse rühren. Teig in die vorbereitete Form geben.
- ♥ Schokolade in 12 Stk. teilen, diese in regelmässigen Abständen in den Teig drücken. Mandelblättchen darauf verteilen.
- ♥ Backen: 30–35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.
- ♥ Herausnehmen, in der Form auskühlen. Gebäck in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestäuben.



Brownies kennen alle,
wie wäre es stattdessen mit Blondies? 😊