

HIMBEER-BLONDIES MIT FEINER WHISKY-NOTE

HIMBEER-BLONDIES MIT FEINER WHISKY-NOTE

Das man Brownies mit weißer Schokolade als Blondies bezeichnet habe ich vor einiger Zeit bei [Sandra from Snuggs Kitchen](#) gelernt. Das ist mir auch wieder in den Sinn gekommen, als ich meine Himbeeren in Gebäck verwandeln wollte und die 2 Tafeln dunkle Schokolade - von denen ich schwören könnte sie hätten da noch irgendwo sein müssen - einfach nicht auffindbar waren. Weiße Schoki hatte ich noch und das Ergebnis ist ganz wunderbar geworden. Zum Thema Whisky und Whiskey kann ich nur sagen, dass ich normaler Weise nur torfig, rauchigen schottischen Whiskey mag (wenn überhaupt) - aber wenn ich da in das Sortiment schaue das sich Bessere Hälfte angesammelt hat, dann hätte mir wohl das Herz geblutet den in meine Küchlein zu geben. Zum Glück haben wir noch ein Mitbringsel aus Thailand. Den hatten wir damals noch schnell am Flughafen geholt, einfach zum Spaß. Der schmeckt sehr leicht und hat eine zarte Mandelnote. Perfekt!



Zutaten für 6-12 Blondies (je nach dem wie ihr sie teilt):

180g Butter

200g weiße Schokolade

200g Zucker

130g Mehl

1 TL Backpulver

3 Eier

80 ml Whisk(e)y

200g Himbeeren

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Ich schmelze die Butter und die Schokolade zusammen in einer kleinen Metallschüssel im Wasserbad. Zucker, Mehl und Backpulver vermischen und mit dem geschmolzenen Schoki-Butter-Mix verrühren. Die Eier unterheben und den Whisky einrühren. Solange mit dem Schneebesen rühren bis ein glatter Teig entstanden ist.



Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Mit einem Löffel ganz vorsichtig die Himbeeren unter den Teig heben. Eine passende Back-/Auflaufform (20x30cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hinein geben.



So wandern die Blondies für 40 Minuten in den Backofen. Nach 25 Minuten decke ich sie mit etwas Backpapier ab damit sie nicht dunkel werden.

Vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form holen und in Stücken schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Wer möchte ein Stück?

