Himbeerblondies

Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 120 g weiße Schokolade
- 3 Eier
- 75 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 150 g gemahlene Mandeln
- 80 g Weizenmehl Typ 550
-
- 100 ml Sahne
- 50 g Magerquark
- 50 g gefrorene Früchte + 12 Stück
- 50-70 ml Himbeersaft
- 20-30 g Zucker
- Sofort-Gelatine

Zubereitung:

- Butter & Schokolade vorsichtig in einer Nixe in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen, danach gut verrühren und abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren
- **Den Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze, Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Eier und Zucker mit Vanillepaste und Salz sehr schaumig rühren
- Mandeln, Mehl und Butter-Schoko-Gemisch zugeben und gut unterrühren.
- Den Teig auf die 12 Mulden der Brownieform aufteilen.
- Blondies im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 17 min backen. (Sie sollten innen unbedingt noch weich sein.)
- Mit einem Glas oder einer eckigen Form noch warm Mulden in den Teig drücken, dann auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Währenddessen die gefrorenen Himbeeren mit dem Saft etwas aufkochen damit die Himbeeren zerfallen. Sofort-Gelatine unterrühren bis die Früchte etwas andicken.
- Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, dann Quark unterrühren, die etwas angedickte Fruchtpaste unterrühren. Bei Bedarf noch etwas Sofort-Gelatine nachgeben
- Die Himbeersahne in die Garnierspritze füllen und damit die gut ausgekühlten Blondies füllen.
- Mit jeweils einer Himbeere dekorieren.
- Nach Belieben mit Schokostreusel verzieren

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@sauguad-und-lecker.de

www.sauguad-und-lecker.de
https://www.pamperedchef.eu/sing