



Erdnuss-Blondies mit Vanilleeis

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	150 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1 TL
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	60 g
Eier	2 St.
Brauner Zucker	190 g
Vanillinzucker	1 TL
Erdnussbutter	200 g
Vanilleeis	16 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform, Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) mit 1 TL Butter ausstreichen und beisetstellen.
2. In einem Topf 150 g Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und anschließend zum Abkühlen beisetstellen. In einer Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Erdnüsse fein hacken.
3. Eier, Rohrzucker, Vanillinzucker und Erdnussbutter zur etwas abgekühlten Butter geben und mithilfe eines Schneebesens zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Zuletzt Mehlmix und die Hälfte der Erdnüsse zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Masse in die Auflaufform streichen. Übrige Erdnüsse darüber verteilen. Im Ofen ca. 25–30 Min. backen.
4. Fertige Erdnuss-Blondies aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In eckige Stücke schneiden und diese mit Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Am besten testest du mit einem Zahnstocher, ob die Blondies ausreichend gebacken sind. Stecke ihn dazu in die Mitte des Teiges. Wenn noch etwas feuchter Teig am Zahnstocher hängen bleiben, sind sie perfekt. Auf keinen Fall solltest du die Blondies zu lange backen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	288 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g