



Piña Colada Blondies

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 20 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Ananas | 300 g |
| Butter | 200 g |
| Zucker | 150 g |
| Kuvertüre, weiß | 150 g |
| Salz | |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Milch | 60 ml |
| Eier | 4 St. |
| Dinkelmehl, Type 630 | 250 g |
| Kokosraspel | 100 g |
| Mandeln, gehobelt | 50 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Sieb, Handrührgerät mit Kethaken, Backrahmen 20 x 30 cm, Ananasschneider

1. Vorbereitung

Schäle die Ananas und schneide sie in kleine Stücke oder verwende einen Ananasschneider. Lass die Ananas in einem Sieb abtropfen und fange den Saft auf, diesen kannst du nach Belieben weiterverwerten.

Tipp: Du kannst auch Ananas aus der Dose verwenden.

2. Blondies-Teig

Schmilz Butter und Zucker in einem Topf bei niedriger Hitze und nimm die Buttermasse dann vom Herd herunter. Hacke 100 g der weißen Kuvertüre, gib sie mit in den Topf und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Gib die Butterschokolade mit Salz, Vanilleextrakt, Milch, Eiern und Dinkelmehl in eine Rührschüssel und verrühre die Zutaten kurz. Gib die Hälfte der Kokosraspel hinzu und rühre sie kurz ein.

Tipp: Für einen intensiveren Geschmack kannst du statt Milch auch Kokosmilch oder Rum verwenden.

3. Vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und stelle den Rahmen auf die Größe 30 x 20 cm ein. Alternativ kannst du auch eine tiefe Backform verwenden, diese solltest du vorher aber fetten.

4. Blondies backen

Fülle den Teig in den Backrahmen, verteile die Hälfte der Ananasstücke, ein bisschen

Kokosraspel und die Hälfte der gehobelten Mandeln darauf und rühre die Zutaten kurz in den Teig ein. Streue die restlichen Ananasstücke, Kokosraspeln und Mandeln auf den Teig. Backe die Blondies im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für ca. 30 Min. Lasse die Blondies abkühlen. Ziehe sie mit der Backfolie vom Blech herunter, ziehe die Backfolie darunter weg und entferne die Backform mit einem Backformmesser.

5. Blondies servieren

Schneide die Blondies in 20 gleichmäßige Quadrate. Schmelz die restliche Kuvertüre (50 g) über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle bei niedriger Temperatur und übergieße die Stücke mit der geschmolzenen Kuvertüre. Lasse die Kuvertüre etwas fest werden und serviere die Blondies. Abgedeckt bleiben sie mehrere Tage frisch.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 252 kcal |
| Kohlenhydrate | 26 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 15 g |