



## HIMBEER-BLONDIES

### Zutaten:

Für eine 20×30 cm Form

Für den Teig:

150 g Butter

100 g weiße Kuvertüre

80 g Rohrzucker

Mark einer Vanilleschote

2 Eier

170 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

300 g Himbeeren

6 EL gehobelte Mandeln

Zum Garnieren:

Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Himbeeren waschen, abtropfen lassen und vorsichtig trocken tupfen. Die Backform fetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Zucker und der Vanilleschote mit dem Schneebesen eines Rührgerätes verrühren. Die Eier unter die Butter-Zuckermasse rühren bis ein homogener Teig entstanden ist. Mehl, Backpulver und Salz in einer extra Schüssel vermengen, über den Teig geben und kurz unterheben.

Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Die Himbeeren auf den Teig verteilen und vorsichtig in den Teig drücken. Die Mandelblätter darüber streuen und auf der mittleren Schiene des Backofens 30 Minuten backen, den Ofen auf 180 Grad hochstellen und weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren die Blondies in Quadrate schneiden und mit Puderzucker bestäuben.