

Mandel-Blondies

Zutaten (1 Blech):

- 250 g Butter
- 200 g weiße Kuvertüre
- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 200 g Dinkelmehl
- 100 g Dinkelflocken
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 100 g gehackte weiße Kuvertüre
- 125 g Mandelkerne (ganz und geschält)

Anleitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Butter zusammen mit der Kuvertüre in einem Topf erhitzen und zum Schmelzen bringen. (Butter und Kuvertüre dürfen dabei nicht kochen).
Zwischendurch umrühren.
3. Sobald Butter und Kuvertüre geschmolzen sind und sich miteinander verbunden haben, den Topf von der Herdplatte nehmen und die Masse ein wenig auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Zucker zusammen mit den Eiern zu einer schaumigen Masse verrühren. Damit der Teig schön locker wird und aufgeht, sollte die Masse deutlich an Volumen zugelegt haben, um sie weiter zu verarbeiten. Das kann je nach Gerät einen Moment dauern.

5. Sind Butter und Kuvertüre etwas abgekühlt, wird im nächsten Schritt die Sahne hinein gegeben.
6. Alles gut verrühren und nach und nach unter ständigen Rühren unter die Eimasse geben.
7. Anschließend Mehl, Dinkelflocken und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls löffelweise unter die Eimasse rühren.
8. Nun noch die grob zerhackte Kuvertüre und die Mandelkerne unterheben. (Wer möchte, kann die Mandelkerne vorher kurz anrösten).
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den fertigen Teig darin gleichmäßig verteilen. Das Backblech sollte nicht zu niedrig sein.
10. Den Teig ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. (Dabei darauf achten, dass er noch saftig bleibt!)
11. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit einem Messer in gleichgroße Stücke teilen. Servieren.