

## Erdnuss-Blondie

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten • Backzeit: ca. 20 Minuten



Foto: Ingrid von Hoff

### Zutaten für 16 Stück:

100 g weiße Schokolade  
75 g Calvé Erdnussbutter crunchy  
50 g Margarine  
2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1/2 Vanilleschote  
180 g Mehl (Type 550)  
1 TL Backpulver  
80 g grob gehackte Walnüsse (F50F)  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Schokolade, Calvé Erdnussbutter und Margarine in einem Gefäß über dem Wasserbad schmelzen.
2. Eier mit Zucker und ausgekratztem Vanillemark mit den Schneebesens eines Rührgerätes ca. 3 Minuten dickcremig aufschlagen. Lauwarme Schokoladen Mischung zugießen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Hälfte der Walnüsse zugeben und kurz unterrühren.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 23 x 23 cm) füllen und glatt streichen. Mit den restlichen Walnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen.
4. Kurz in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In 16 Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

### Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 242 kcal/1012 kJ, Fett: 14g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,2 g, Kohlenhydrate: 18 g, davon Zucker: 13 g, Ballaststoffe: 1,5 g, Eiweiß: 9 g, Salz: 0,21 g