



Walnuss-Blondies



Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit

20min



Schwierigkeit

Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Schokolade, Weiß | 200 g |
| Butter | 230 g |
| Walnusskerne | 160 g |
| Zucker | 140 g |
| Vanillinzucker | 20 g |
| Salz | |
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 220 g |
| Backpulver | 15 g |
| Orangen | 1 St. |
| Frischkäse, natur | 120 g |
| Puderzucker | 120 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Weiße Schokolade hacken. 100 g Butter würfeln. Beides in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Walnüsse grob hacken.
2. In einer Schüssel Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig und hell aufschlagen. Butter-Schokoladen-Mischung langsam unter Rühren zugießen. Mehl, Backpulver und gehackte Nüsse mischen und unterheben.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Backform (ca. 20 x 25 cm) streichen. Ca. 40 Min. backen, dabei die letzten ca. 10 Min. locker mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form heben, Papier ablösen.
4. Orange heiß abwaschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Frischkäse und restliche weiche Butter mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Puderzucker nach und nach unter Rühren zufügen und vermengen. Orangenschale und 2 TL Saft zufügen. Creme auf den Kuchen streichen, nach Belieben mit Nüssen bestreuen und in Stücke schneiden.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 388 kcal |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 24 g |