



Erdbeer Blondies



 **Arbeitszeit:** Ca. 20
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 40
Minuten

 **Ca. 12**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 225g weiße Schokolade, gehackt
- 125g Butter
- 150g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 225g Weizenmehl Type 405
- 1/2 TL Salz
- 200g frische Erdbeeren, gewürfelt

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.

Die weiße Schokolade und die Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.

Zucker, Eier und Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermischen.

Mehl und Salz hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.

Die gewürfelten Erdbeeren unterheben und den Teig in die vorbereitete Backform geben.

Etwa 25-30 Minuten backen, bis die Blondies fest und goldbraun sind. Auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

