

Biscoff® Blondie

10 Schritten
12 Portionen

Leckere Biscoff® Blondies mit weißen Schokoladenstückchen, Biscoff® Creme und Biscoff® Gebäck.

Zutaten

12 Biscoff® Kekse + extra zum Garnieren
200 g Biscoff® Crumbs
500 g Biscoff® Crème
375 g Butter
330 g Feinkristallzucker
330 g Rohrzucker
3/4 TL Salz
4 Eier
500 g Mehl
8 g Backpulver
150 g weiße Schokolade (gehackt oder in Stückchen)

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. Zucker und Eier zu einer homogenen, schaumigen Masse verrühren.
3. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut verrühren.
4. Mehl und Backpulver über die Mischung sieben. Eine Prise Salz hinzufügen und mit einem Spatel vorsichtig verrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Nun die Biscoff® Crumbs und die gehackte weiße Schokolade hinzufügen und vorsichtig mischen.
6. Den Teig in die ausgelegte Backform geben und mit einem Spatel glattstreichen.
7. Die Blondies 25-30 Minuten im Ofen backen. Die Mitte sollte nicht komplett durchgebacken sein und im warmen Zustand noch feucht und weich sein.
8. In der Form abkühlen lassen. Sobald die Blondies abgekühlt sind, für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Aus dem Kühlschrank und der Backform nehmen und eine Schicht Biscoff® Creme darauf streichen.
10. Mit Biscoff® Crumbs garnieren und die einzelnen Portionen mit Biscoff® Keksen verzieren.