



## Biscoff® Blondie

10 steps  
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.