

Biscoff® Blondie

10 stappen
12 porties

Heerlijke blondies met witte chocoladestukjes, Biscoff spread en Biscoff koekjes. Een traktatie waardoor je klanten terug zullen komen voor meer.

Ingredients

12 Biscoff koekjes + extra voor de topping
200 g Biscoff kruimels
500 g Biscoff spread
375 g ongezouten boter
330 g kristalsuiker
330 g lichtbruine basterdsuiker
0,8 tl zout
4 eieren
500 g bloem
8 g bakpoeder
150 g witte chocolade (fijngehakt of in chips)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakvorm met bakpapier.
2. Meng de suiker en eieren tot een luchtig en glad mengsel.
3. Voeg de gesmolten boter toe en meng tot alles goed is gemengd.
4. Zeef de bloem en het bakpoeder boven het mengsel en voeg een snufje zout toe. Meng voorzichtig met een spatel tot alles goed is gemengd.
5. Voeg de Biscoff kruimels en de witte chocolade toe. Meng voorzichtig totdat alles goed verdeeld is.
6. Doe het beslag in de met bakpapier beklede bakvorm en strijk glad met een spatel.
7. Bak de blondies 25–30 minuten in de oven. Het midden mag nog een beetje zacht zijn.
8. Laat afkoelen in de bakvorm. Zet de blondies zodra ze zijn afgekoeld nog 1 à 2 uur in de koelkast om volledig af te koelen.
9. Haal de blondies uit de koelkast en de bakvorm en smeer een dikke laag Biscoff spread over de bovenkant.
10. Decoreer met Biscoff koekkruimels en werk de individuele porties af met het iconische Biscoff koekje.