



## 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.

### Ingrediënten

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 (fijnggehakt 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 koekkrumels en werk de individuele porties af met het iconische Biscoff koekje.