

Blondies mit Eierlikörcreme und Himbeeren

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Kochen mit den Mädels?

Ein zuckersüßes Dessert für 4 zuckersüße Freundinnen!

für die Blondies:

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Butter
- 75 g gehakte Mandelkerne
- 4 Eier
- 75 g braunen Zucker
- 1/2 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 TI Backpulver

für die Eierlikörcreme:

- 160 g Frischkäse
- 60 g Butter
- 6 EL VERPOORTEN Eierlikör

Mit Himbeeren so viele man essen möchte!

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die weiße Schokolade mit der Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier, braunen Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz für ca. 5 Minuten mit dem elektrischen Handrührer cremig schlagen. Mehl, Backpulver und die Mandeln mischen. Zusammen mit der Schokoladenmischung unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten backen. Die Blondies auskühlen lassen.

Eierlikörcreme:

Die Butter, Frischkäse und Eierlikör mit einem elektrischen Handrührer vermischen.

Blondies mit Eierlikörcreme und Himbeeren anrichten:

Die Blondies in Quadrate schneiden und mit Eierlikörcreme bestreichen, dann ein weiteres Blondie - Quadrat darauflegen und wiederum mit Eierlikörcreme bestreichen und mit Himbeeren belegen.

Bon appetit.



[Link zum Rezept: Blondies mit Eierlikörcreme und Himbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Blondies mit Eierlikörcreme und Himbeeren

[Link zum Rezept: Blondies mit Eierlikörcreme und Himbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de