

Verwöhnstückchen zum saisonalen Auftakt.

# Kirsch-Blondies mit Mandeln

🕒 Zubereitungszeit: etwa 20 Min. + Backzeit etwa 25-30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech (36x26 cm) einfetten.
- Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und zur Seite stellen.
- Butter in einem Topf schmelzen lassen und mit dem Zucker und Vanillezucker in einer großen Rührschüssel verrühren. 2 ganze Eier und 2 Eigelbe mit der lauwarmen Masse vermischen. Mandeln, Mehl, Salz und Backpulver vermischen, in die Rührschüssel zur Ei-Butter-Zucker-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Schokolade grob hacken und mit der Zitronenschale unter den Teig rühren. Teig auf dem Backblech verteilen, Kirschen in den Teig hineindrücken und zum Schluss mit Mandelblättchen betreuen.
- Auf mittlerer Schiene des Backofens bei 170°C Ober- und Unterhitze für etwa 25–30 Min. goldbraun backen. (Falls die Blondies zu schnell bräunen, sollte man sie beim Backen abdecken). Blondies in Stückchen schneiden, auskühlen lassen und lauwarm genießen.

## Zutaten für 1 Blech Blondies:

- 300 g Süßkirschen
- 250 g Butter
- 300 g Rohrohrzucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 100 g weiße Schokolade
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 2 Handvoll Mandelblättchen