Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Blondies mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	220 kcal/ 912 kJ	Fett:	13,4 g
Eiweiß:	3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5,4 g
Kohlenhydrate:	22 g	ungesättige Fettsäuren:	8 g

Zutaten für 16 Portionen :

- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 1 Ei (L)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 120 g Mehl
- 3/4 TL Backpulver
- 3/4 TL grobes Salz
- 130 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 100 g weiße Schokolade, gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Eine rechteckige Backform mit etwas Öl auspinseln und den Boden gleichmäßig mit Mehl oder Semmelbröseln bedecken. Das überschüssige Mehl oder Semmelbrösel wieder abklopfen.

2. Butter und Zucker schaumig rühren. Dann das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen. Anschließend Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. Dann die Walnüsse und die gehackte Schokolade unterrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und mit einem Spatel ausstreichen. Anschließend 25 Minuten goldbraun backen und mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen.

5. Blondies bei Raumtemperatur abkühlen lassen und dann in 16 Quadrate schneiden.