

## “Blondie“ mit Karamellschokolade, Macadamia und Johannisbeeren

Rezept von Anette Klingelhöfer, Konditormeisterin von der Konditorei Klingelhöfer in Marburg

### Zutaten für 16 Portionen:

330 g Karamellschokolade  
4 große Eier  
115 ml Sahne  
225 g weiche Butter  
180 g braunen Zucker  
140 g Reismehl  
100 g geriebene Mandeln  
95 g Macadamianüsse  
1 Prise Salz  
100 g Johannisbeeren

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Macadamianüsse auf einem Backblech verteilen und mit Salz bestreuen. Die Nüsse etwa acht Minuten im Ofen rösten. Danach in grobe Stücke hacken. Die Karamellschokolade ebenfalls hacken und auf dem Wasserbad schmelzen. Die Butter auch auf dem Wasserbad verflüssigen, damit sich alle anderen Zutaten gut mit ihr vermischen lassen. Die flüssige Butter in eine Rührschüssel geben und die Eier, die Sahne und den Zucker unterrühren. Danach die flüssige Schokolade hinzugeben und diese langsam mit der Buttermasse vermischen.

Anschließend zuerst das Reismehl mit den geriebenen Mandeln vermischen und diese Mischung ebenfalls zur Buttermasse geben. Zuletzt die gehackten Macadamianüsse mit einem Spatel unter die Schokoladenmasse rühren und die Masse in einen Backrahmen füllen und glattstreichen. Die Johannisbeeren auf die Schokomasse streuen und bei 180° C für 25-30 Minuten backen. Nach dem Backen können die “Blondies“ in rechteckige oder quadratische Stücke geschnitten werden. Sie schmecken besonders fein, wenn sie noch lauwarm und cremig serviert werden.