Erdnuss-Himbeer-Blondies

Ich bin ja bekennender Schokoholic und wenn ich die Wahl habe, zwischen einem Kuchen mit Kakao/Schokolade und ohne, fällt sie fast immer zugunsten von ersterem aus. Allerdings wollte ich schon lange mal Blondies backen, also Brownies ohne Kakao und heute habe ich mich sozusagen überwunden und mein Brownierezept in hell und vegan abgewandelt.

Schon länger mag ich die Kombi Erdnussbutter (oder -creme) mit Fruchtigem, zum Beispiel Konfitüre oder Banane, total gern. Manchmal esse ich Crêpe oder einfach Brot mit Erdnusscreme und Banane zum Frühstück. Da lag es nahe, das Ganze in Kuchenform zu bringen!

Damit mein Schokohunger befriedigt wird, habe ich zum Schluss noch

die Schokochunks darauf gestreut. Nächstes Mal würde ich sie direkt auf den rohen Teig geben und etwas hinein drücken (oder sie sogar im Teig einrühren), damit sie nicht als eckige Nester oben drauf liegen nach dem Backen. Ich habe sie dann ganz expressionisitisch mit einem Stäbchen verstrichen, man kann sie natürlich auch eckig auf den Blondies lassen. Das ist wie immer alles (optische) Geschmackssache.

Wer Erdnuss nicht so mag, nimmt einfach die gleiche Menge Margarine (oder Butter). Statt Himbeeren gehen sicher auch Heidelbeeren oder sogar Erdbeeren gut. Oder man nimmt Nüsse und Schokostücke.

Mein süßer Zahn und Naschkater sind jedenfalls ganz begeistert von dieser erdig-fruchtigen Kombi und ich hoffe, ihr mögt sie genauso gern! Ein Stück Kuchen versüßt einem diese nervige Zeit ein bisschen, findet ihr nicht?

Für eine Form von ca. 25 x 25 cm:
90 g Erdnussmus
50 g Margarine
300 g Zucker
2 Leinsameneier (LSE)
280 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
20 g gemahlene Mandeln/Nüsse
40 ml Amaretto/Rum
160 ml Wasser
120 g Himbeeren (TK)
50 g Schokochunks (Zartbitter)

Erdnussmus und Margarine in einen kleinen Topf wiegen und zerlassen. Dann die LSE, den Zucker sowie Alkohol-Wasser-Mix zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren.
Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Mehl, Salz, Backpulver und Mandeln vermischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem glatten, flüssigen

Teig verrühren und in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Die Himbeeren und die Schokochunks darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.
Die Blondies ca. 30 Minuten backen. Sie sollten gerade eben durch sein, also am besten gegen Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.

Habt alle ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith