

# Easy Peasy Lemon Squeezy Blondies



**MENGE:** 1 Auflaufform (18 x 36 cm)

**AUFWAND:** ♥♥♥♥♥

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min

**BACKZEIT:** 20 min

## BLONDIETEIG

180 g Butter (geschmolzen)  
50 g weiße Kuvertüre  
(geschmolzen)  
3 Eier  
225 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
225 g Weizenmehl (405)  
1/2 TL Backpulver  
Saft von 2 Zitronen  
Schale von 2 Zitronen

## ZITRONENGUSS

2 EL Zitronensaft  
120 g Puderzucker

## TOPPING

etwas Zitronenzeste

01

Schmelze die Butter und die weiße Kuvertüre. Verrühre beides miteinander und lass die Mischung abkühlen bis sie lauwarm ist. Reibe die Schale der beiden Zitronen ab und presse die Zitronen aus.

02

Heize den Backofen auf 150°C Umluft vor.

03

Rühre mit einem Schneebesen die Eier einzeln in die Schoko-Butter-Mischung. Gib den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, den Zitronensaft und die Zitronenzeste dazu und rühre solange bis sich der Zucker nahezu aufgelöst hat.

04

Mische Mehl mit Backpulver und siebe und rühre es langsam in die Mischung ein (ein Schneebesen genügt).

05

Lege eine Auflaufform mit Butterbrotpapier aus. Gieße den Teig in die Form und streiche ihn glatt.

06

Backe die Blondies für ca. 20 min. Mach die Stäbchenprobe. Es sollte nur noch minimal Teig am Stäbchen kleben (vertraue mir, die Blondies werden trotzdem schön saftig und klebrig).

07

Verrühre den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss. Streiche die Blondies damit ein und lass den Guss trocknen. Garniere die Blondie-Stückchen vor dem Servieren mit etwas Zitronenzeste.

SO SOFT & YUMMY

tipps &  
tricks

- ♥ Backe die Blondies am besten am Vortag. Über Nacht können sie schön durchziehen und werden nochmal aromatischer.
- ♥ Je mehr Puderzucker du für den Zitronenguss verwendest, desto fester und weißer wird er.
- ♥ Reibe die Zitronenzeste erst kurz vor dem Servieren auf die Blondies, sonst trocknet sie aus.