



Blondies

Saftiges Gebäck mit White Caramel

Für 30 – 32 Riegel à 3 x 8 cm („midi buche“ Backform von Silikomart) oder eine rechteckige Form (60 x 20 cm)

Rührmasse

- 325 g Butter
- 500 g Weiße Schokolade Caramel**
WHITE CAMEL Art.-Nr. 832
- 200 g Rohrzucker
- 7 g Salz
- 400 g Vollei
- 160 g Süßer Mandelgrieß**
M GRIESS Art.-Nr. 423
- 160 g Mehl

HERSTELLUNG

Schokolade und Butter auflösen (40 °C), Rohrzucker und Salz hinzufügen. Die Masse in eine Anschlagmaschine mit Schneebesenaufsatz geben und das Vollei nach und nach bei mittlerer Geschwindigkeit unterrühren. Die Masse für weitere 2 Minuten rühren lassen. Mehl und Mandelgrieß mischen und unter die Masse heben oder langsam unterrühren. Zuletzt die Masse auf die Riegel-Formen aufteilen oder in eine rechteckige Form (60 x 20 cm) füllen.

**Backen: 190 °C Oberhitze / 170 °C Unterhitze
(170 °C Umluft)**

Backzeit: ca. 20 Minuten

Überzugsganache

- 250 g Sahne
- 100 g Glucosesirup
- 350 g Weiße Schokolade Caramel**
WHITE CAMEL Art.-Nr. 832

HERSTELLUNG

Sahne und Glucosesirup aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Schokolade hinzufügen. Rühren, bis sich die Schokolade gelöst hat und die Mischung homogen ist. Bei ca. 30 – 33 °C verwenden.

Dressierganache

- 150 g Sahne
- 250 g Weiße Schokolade Caramel**
WHITE CAMEL Art.-Nr. 832

HERSTELLUNG

Die Sahne zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die Schokolade hinzufügen. Rühren bis die Ganache homogen ist. Über Nacht im Kühlschrank lagern und vor Verwendung nur kurze Zeit durchrühren, bis die Ganache dressierfähig ist.



mittel

Rezept-Nr. 04-22

www.lubeca-marzipan.de/rezepte



Fertigstellung der Blondies (Riegel)

Die ausgekühlten Blondies in Riegelform auf einem Abtropfgitter platzieren und vollständig mit der Überzugsganache übergießen. Anschließend diese bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis die Ganache angezogen ist. Zuletzt die Blondies mit der Dressierganache und Dekorationselementen nach Wahl verzieren (Beispiel siehe Foto Vorderseite).

Fertigstellung der Blondies (Rechteck)

Den rechteckigen Blondie (60 x 20 cm) halbieren. Die Hälfte in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die andere Hälfte mit der Überzugsganache bestreichen. Die Würfel auf der Oberfläche der anderen Hälfte verteilen und mit der Überzugsganache filieren. Nach Wunsch können die Blondies noch mit **WHITE CARAMEL (Art.-Nr. 832)** Chips oder **Süßen Mandeln geröstet gesplittert (Art.-Nr. 444)** dekoriert werden (siehe Foto).



mittel

Rezept-Nr. 04-22

www.lubeca-marzipan.de/rezepte