

Rhabarber-Erdbeer-Blondies

Zutaten für ein Backblech mit 20x30 cm

Zubereitung: 20 Minuten | **Backzeit:** 25 Minuten | **Kühlzeit:** 1 Stunden

Topping:

200 g Rhabarber (geschält)
100 g Erdbeeren
1 TL Stärke
1 TL Vanilleextrakt

Blondie:

200 g Butter
200 g Zucker
0,25 TL Salz
200 g weiße Schokolade
60 g Milch
1 Zitrone (Abrieb)
4 Eier
250 g Mehl
100 g Mandeln (Stifte)
100 g Cashewkerne (grob gehackt)



Topping:

Schäle den Rhabarber und schneide ihn klein. Entstiele die Erdbeeren und viertele sie. Verrühre beides mit Stärke und Vanilleextrakt.

Blondie:

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech oder verwende eine andere Backform. Diese sollte aber gefettet werden. Schmilz die Butter mit dem Zucker und Salz in einem Topf oder in der Mikrowelle. Rühre die weiße Schokolade ein und schmilz sie in der Restwärme. Rühre die Milch ein, damit eine homogene Masse entsteht. Rühre nun den Zitronenabrieb, die Eier, das Mehl, die Mandeln und die grob gehackten Cashewkerne ein. Behalte wenige Mandeln und Cashewkerne zur Dekoration übrig.

Fülle den Teig in die Form ein und streiche ihn glatt. Verteile den Rhabarber, die Erdbeeren und die übrigen Mandeln und Cashews darüber und backe den Blondie etwa 25 Minuten. Bei der Stäbchenprobe sollte der Kuchen noch matschig / speckig sein. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen. Entferne den Backrahmen, ziehe die Backfolie darunter weg und schneide den Kuchen in Quadrate.

Der Blondie bleibt mehrere Tage saftig.