



WHITE CHOCOLATE HAZLENUT BLONDIES

10-12 Stk

beliebige Backform, nicht größer als 20cm (Brownieform)

Zutaten	Ingredients
250g Butter	1 cup unsalted butter
200g weiße Schokolade	6 ounces white chocolate
80g Zucker	1/2 cup sugar
4 Eier	4 eggs
1 TL Vanilleextract	1 tps vanilla extract
190g Mehl	1 1/2 cups flour
1/2 TL Natron	1/2 tsp baking soda
1/2 TL Salz	1/2 tsp salt
200g weiße Schokodrops oder gehackte Schokolade	1 cup white chocolate chips or chopped chocolate
200g Haselnüsse, gehackt	1 cup hazlenuts, chopped

Zubereitung

1. die Butter in einem Topf zusammen mit weißer Schokolade schmelzen und danach auskühlen lassen
2. die Schokomasse in eine Schüssel geben und Zucker hinzufügen, danach schaumig schlagen und nach und nach die Eier hinzufügen, sowie das Vanilleextrakt
3. Mehl, Salz und Natron mischen und zur Masse geben
4. die gehackte Schokolade und Haselnüsse unter die Masse heben und in eine

mit Backpapier ausgelegte Brownieform geben
5. bei 180°C für ca 40 min backen (Stäbchenprobe)
6. anschließend vollständig auskühlen lassen und mit weißer Schokolade verzieren

Instructions

- 1. melt butter and chocolate in a saucepan and let cool afterwards**
- 2. add sugar and beat until fluffy, add eggs and vanilla**
- 3. mix together flour, baking soda and salt and add to batter**
- 4. gently fold in chocolate chips and chopped hazlenuts**
- 5. spread batter in a 9x13 inch baking pan lined with parchment paper and bake at 350°F for about 45 min (insert toothpick)**
- 6. let cool off completely and decorate with white chocolate**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

