Blondie

Ingrediënten

120 g Boter (ongezouten roomboter)
0.5 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
180 g Lichtbruine basterdsuiker
1 Ei
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
130 g Koopmans Patentbloem Kristal
160 g Witte chocolade
150 g Frambozen
40 g Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
Poedersuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Bakvorm (vierkant)
Garde
Spatel of plat mes
Steelpan

1. Voorbereiden

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor (Elektrisch 190°C / Hetelucht 170°C). Vet de bakvorm in en bekleed deze met bakpapier.

2. Blondie maken

Smelt de **boter (120 g)** in de steelpan op laag vuur. Meng de gesmolten boter met het **ei (1)**, **lichtbruine basterdsuiker (180 g)** en **amandel aroma (0,5 tl)** tot het een glad geheel is.

Meng de **Backin (1 tl)** door de **Kristalbloem (130 g)**. Voeg deze bloem vervolgens bij het botermengsel en meng dit tot het een geheel is.

Hak de **witte chocolade (160 g)** in stukjes. Spatel de witte chocolade door het Blondie beslag.

Verdeel het Blondie beslag over de bakvorm en verdeel de **frambozen (150 g)** en het **amandelschaafsel (40 g)** over de Blondie.

3. Blondies bakken

Bak de Blondie in ongeveer 30 minuten goudbruin. De Blondie mag nog een beetje smeuïg zijn.

Als de Blondie is afgekoeld verdeel je hem in stukjes. Serveer de Blondie met een beetje **poedersuiker** erover.

1. Voorbereiden

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor (Elektrisch 190°C / Hetelucht 170°C). Vet de bakvorm in en bekleed deze met bakpapier.

2. Blondie maken

Smelt de **boter (120 g)** in de steelpan op laag vuur. Meng de gesmolten boter met het **ei (1)**, **lichtbruine basterdsuiker (180 g)** en **amandel aroma (0,5 tl)** tot het een glad geheel is.

Meng de **Backin (1 tl)** door de **Kristalbloem (130 g)**. Voeg deze bloem vervolgens bij het botermengsel en meng dit tot het een geheel is.

Hak de **witte chocolade (160 g)** in stukjes. Spatel de witte chocolade door het Blondie beslag.

Verdeel het Blondie beslag over de bakvorm en verdeel de **frambozen (150 g)** en het **amandelschaafsel (40 g)** over de Blondie.

3. Blondies bakken

Bak de Blondie in ongeveer 30 minuten goudbruin. De Blondie mag nog een beetje smeuïg zijn.

Als de Blondie is afgekoeld verdeel je hem in stukjes. Serveer de Blondie met een beetje **poedersuiker** erover.