

Blondies - Oriental

Kategorien: Kuchen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

SAFTIGE SCHNITTEN MIT WEISSER SCHOKOLADE, NÜSSEN,

150	Gramm	Schokolade, weiße
100	Gramm	Butter
3		Ei(er)
50	Gramm	Zucker
1	Essl.	Honig
1		Orange(n), die Schale davon
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zimtpulver
1	Prise	Kardamompulver
1	Prise	Korianderpulver
1/2	Teel.	Natron
150	Gramm	Joghurt
100	Gramm	Dattel(n), gehackt
50	Gramm	Walnüsse, gehackt

ZUM BESTREICHEN

1		Orange(n), Saft davon
1	Essl.	Honig
50	Gramm	Schokolade, weiße Öl, zum Verdünnen
15		Walnüsse, Hälften

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Die Schokolade im handwarmen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen eine rechteckige Backform von ca. 18 x 25 cm oder ca. 20 x 20 cm fetten und kalt stellen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Gewürzen und Natron mischen. Die Butter unter die geschmolzene Schokolade rühren, vom Herd nehmen und beiseitestellen. Die Eier mit Zucker und Honig cremig schlagen, dann die Schoko-Butter-Masse und die abgeriebene Orangenschale unterrühren. Anschließend die Mehlmischung darüber sieben und mit dem Joghurt unterrühren. Zuletzt die gehackten Datteln und Nüsse unterheben. In die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 min backen.

Danach den Orangensaft mit dem Honig erhitzen. Den warmen Kuchen mehrmals mit einem Spieß einstechen und den Orangensaft möglichst gleichmäßig darüber gießen. Auf einem Kuchengitter noch in der Form auskühlen lassen, sodass der Saft einziehen kann.

Anschließend auf eine Kuchenplatte stürzen und die Form abnehmen. Die weiße Schokolade schmelzen, mit etwas Öl verdünnen und dünn auf den Kuchen streichen. Die Walnusshälften gleichmäßig darauf verteilen.