

Chocolate-Chip Blondies



Zubereitungsinformationen



Portionen

9



Zubereitungszeit

45 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Einfach

Die Blondies lassen sich sehr gut statt mit den Chocolate Chips mit gehackten Nüssen, Trockenfrüchten oder anderen Leckereien variieren. Sie können glutenfrei und vegan sowie ohne herkömmlichen Haushaltszucker zubereitet werden.

Vielen Dank an [Daniela](#) für dieses tolle Rezept!

Zutaten

120 g glutenfreies Universalmehl (oder Dinkel / Weizen -> nicht glutenfrei)

30 g [Raab Bio Mandel Protein](#)

50 g [Raab AlternaSweet Pulver](#)

1 Prise Salz

etwas Vanille Aroma / Mark einer Vanilleschote

1 TL Backpulver

14 g gemahlene [Raab Bio Chia Samen](#) (oder ganze - wenn kein Mixer zur Hand)

6 Datteln (entsteint)

100 g vegane Margarine

100 g Apfelmark

50 g zuckerfreie Schokodrops oder gehackte dunkle Schokolade (85 %)

So wirts gemacht

1. Den Ofen auf **180°C Ober- / Unterhitze** vorheizen.
2. Die Margarine schmelzen und die Chia Samen mit 3 EL Wasser verrühren und eindicken lassen.
3. Alle Zutaten bis auf die Schokolade verrühren. Die Chocolate Chips unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Brownie / Kastenkuchen Form (21 cm x 21 cm) geben.
4. Die Blondies für ca. **25 - 30 Minuten backen** (Stäbchenprobe).
5. Abkühlen lassen und in 9 Stücke schneiden. Genießen!

[Rezept drucken](#)