



## Schland-Blondies

- ♥ 300 g
- ♥ 200 g Schlagsahne
- ♥ 250 g Butter
- ♥ 500 g Mehl
- ♥ Prise Salz
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 1 Päckchen Backpulver
- ♥ 4 Eier
- ♥ 500 g Mehl
- ♥ 100 g braunen Zucker
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 100 ml Milch

Backofen auf 180 C Umluft vorheizen. Kuvertüre grob hacken, Sahne in einem Topf aufkochen. Butter und dann Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren schmelzen.

Eier, braunen Zucker, Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen der Kuchenmaschine cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Prise Salz mischen. Abwechselnd flüssige Schokobutter, Mehlmischung und Milch hinzugeben.

Teig in drei Teile teilen und auf Schüsseln verteilen. Jeweils mit schwarzer, roter und gelber Lebensmittelpaste einfärben. Nun Schicht für Schicht in eine gefettete hohe Backform (Auflaufform) füllen. Reihenfolge beachten und die jeweilige Schicht vorsichtig verstreichen. Perfektionisten können den Teig in Spritztüllen füllen.

Anschließend im Ofen ca. 20-30 backen (am besten mit Holzstäbchen prüfen). Auskühlen lassen und in Rechtecke schneiden.