



hr1-DOLCE VITA

Daniela Schubert & Heiko Harthun  
**Blondies mit Matcha-Glasur (vegan)**

**ZUTATEN**

150 g weiße Schokolade

80 g Alsan (oder andere pflanzliche Margarine)

20 g Rohrzucker

2 EL Sojamehl (oder Reismehl zum Binden)

140 ml Mandelmilch

225 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Natron

1 TL Backpulver

Das Mark einer halben Vanilleschote

75 g Macadamia-Nüsse

Optional: Matcha-Glasur

3 EL Alsan (oder andere pflanzliche Margarine)

1 EL Matcha

1 EL Agavendicksaft

Das Mark einer halben Vanilleschote

1 Tasse Puderzucker



hr1-DOLCE VITA

## **Zubereitung:**

100g weiße Schokolade mit Alsan und dem Zucker auf niedrigster Stufe in einem kleinen Topf schmelzen und kontinuierlich gut verrühren (nicht anbrennen lassen). Sobald alles eine Crème ist, das Sojamehl und die Mandelmilch hinzufügen und erneut gut verrühren - am besten mit einem Schneebesen.

In einer Rührschüssel die trockenen Zutaten (Mehl, Mandelmehl, Natron, Backpulver und Vanille) mischen. Die restliche Schokolade (50g) und die Macadamias grob hacken (sollten die Nüsse gesalzen sein, evtl. das Salt abwaschen unter fließendem Wasser).

Nun in die Schüssel mit dem Mehlgemisch das warme Schokoladengemisch hinzufügen, gut zu einem klebrigen Teig verrühren sowie die grob gehackten Zutaten gleichmäßig unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in einer Auflaufform (ebenfalls gefettet/mit Backpapier ausgelegt) bei 190 Grad Celsius ca. 20 bis 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Teig in der Mitte schon durchgebacken ist.

Währenddessen für die Glasur alle Zutaten (Alsan, Matcha, Agavendicksaft, Vanille, Puderzucker) gut verrühren. Diese dann noch auf den warmen Blondies verteilen.

Sobald das weiße Küchlein mit der grünen Glasur abgekühlt ist, die Blondies in Quadrate und/oder Rechtecke schneiden und servieren.



hr1-DOLCE VITA

Tipps/Anmerkungen:

- Die Macadamias können auch durch jede andere Nussart ersetzt werden genauso wie die Pflanzenmilch.
- Wer keinen Matcha mag, kann die Glasur auch durch Schokolade (dunkel/weiß), Nussdekoration o.ä. ersetzen. Der Kreativität sind da keine Grenzen gesetzt in der Verzierung.

*Das Rezept stammt von „Teekesselchen – der vegane Genussblog“. Weitere köstliche vegane Rezepte finden Sie unter [www.tee-kesselchen.de](http://www.tee-kesselchen.de)*