WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Japanisch inspiriert

Miso-Sesam-Blondies

120 g Schokolade · 16 Stück, Form 20 × 20 cm

175 °C Ober-/Unterhitze · 22–27 Min.

Zutaten

120 g dunkle Schokolade
120 g Butter
140 g hellbrauner Zucker
20 g weisse Misopaste
2 Eier
155 g Mehl
½ TL Backpulver
2 EL Sesamsamen

Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Form auslegen. Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen und mit Zucker und Misopaste glatt rühren. Eier einzeln einrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterheben. Schokolade in grobe Stücke schneiden und unterziehen. Teig in der Form glatt streichen und mit Sesam bestreuen.

3. 22–27 Minuten backen. Die Oberfläche soll goldbraun sein, am Stäbchen dürfen feuchte Krümel haften. Ganz auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau