

Blondie med fudge og chokolade

18 - 20 portioner



nem

Op til 20 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Karamelblondie:

Pisk smør, sukker, vaniljesukker og karamелеkstrakt godt sammen så det er blødt og cremet. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk mindst 1 minut for hvert æg.

Sigt hvedemel, bagepulver og salt i dejen og rør den sammen. Vend til sidst karamelttern og Chocolate Chips i og kom dejen i en smurt bradepande (20 x 30 cm).

Bag kagen midt i ovnen i 25-30 minutter. Afkøl kagen i formen på en bagerist.

Sigt evt. lidt flormelis over den afkølede kage lige inden servering.

Bagetid: 25 - 30 minutter

Tip:

Kagen er lækker som den er, men hvis den lige skal have lidt ekstra chokoladesmag, så kan du nemt lave en lækker glasur med [Choco Dream Icing & Frosting](#). Du kan både bruge den til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller en let cream cheese frosting. Vi har her samlet vores bedste [opskrifter på Icing & Frostings](#).

Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm

Karamelblondie:

250 g blødt smør

250 g lys muscovadosukker eller brun farin

1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Karamелеkstrakt

3 æg str. M/L

250 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

½ tsk. fint salt

85 g mini karamelttern

1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark (100 g)

100 g hakket mørk chokolade
evt. lidt flormelis