

## Peppermint Walnut Crunch Blondies

(8-12 Stück)

### Im Glas:

120g Vollkornmehl  
200g Brauner Zucker  
80g getoastete Walnüsse  
1.5 TL Backpulver  
Prise Salz  
40g Kokosflocken  
70g Schokostücke  
130g (9 Stück) zerkleinerte Zuckerstangen

### Zusätzlich nötig:

90g weiche Butter  
3 Eier  
2 TL Pfefferminzaroma  
2 EL Milch

Ofen auf 130°C vorheizen. Eine Form mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten aus dem Glas in eine Schüssel schütten und mischen, die Zuckerstangen (so viel wie möglich) beiseite legen. In einer separaten Schüssel die nassen Zutaten vermischen. Nasse und trockene Mischungen vermischen und in die Form füllen. Zuckerstangen darüber streuen. 30-35 Minuten backen.

## Cranberry Mandel Blondies

(8-12 Stück)

### Im Glas:

120g Vollkornmehl  
200g Brauner Zucker  
70g Getoastete Mandelblättchen  
1.5 TL Backpulver  
Prise Salz  
60g Cranberries  
40g Kokosflocken

### Zusätzlich nötig:

90g weiche Butter  
3 Eier  
2 TL Mandelaroma  
2 EL Milch  
2 TL Orangenschalen  
Staubzucker zum Garnieren

Ofen auf 130°C vorheizen. Eine Form mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten aus dem Glas in eine Schüssel schütten und mischen, einige Mandeln und Cranberries beiseite legen. In einer separaten Schüssel die nassen Zutaten vermischen. Nasse und trockene Mischungen vermischen und in die Form füllen. Die Mandeln und Cranberries darüber streuen und 30-35 Minuten backen.

## Karamalisierte Bananen Erdnussbutter Blondies

(8-12 Stück)

### Im Glas:

120g Vollkornmehl  
200g Brauner Zucker  
140g Schokostücke  
1.5 TL Backpulver  
Prise Salz  
70g Erdnüsse  
40g Kokosflocken

### Zusätzlich nötig:

90g weiche Butter  
3 Eier  
1.5 TL Vanillearoma  
1 EL Milch  
80g Erdnussbutter  
1 große karamalisierte Banane  
(Banane, Zimt, Salz, Agavennektar)

Ofen auf 130°C vorheizen. Eine Form mit Backpapier auslegen. Banane der längs aufschneiden. 1/8 TL Zimt, 1 Prise Salz und 1/2 EL Agavennektar vermischen und die Banane mit dieser Mischung überziehen. Banane im Ofen für 20 Minuten backen. Alle Zutaten aus dem Glas in eine Schüssel schütten und mischen. In einer separaten Schüssel die nassen Zutaten vermischen. Die karamalisierte Banane in Stücke schneiden und auch reinmischen. Nasse und trockene Mischungen vermischen und in die Form füllen. 30-35 Minuten backen.

## Apfelstreusel Butternut Blondies

(8-12 Stück)

### Im Glas:

120g Vollkornmehl  
200g Brauner Zucker  
100g Pecannüsse  
1.5 TL Backpulver  
Prise Salz  
3/4 TL Zimt  
1/2 TL Ingwer  
1/4 TL Muskatnuss

### Zusätzlich nötig:

45g weiche Butter  
3 Eier  
1.5 TL Vanillearoma  
60ml Butternusskürbismus  
2 EL Milch  
1 Apfel (geschält, geschnitten)  
Streusel: 1 EL Vollkornmehl,  
2 EL Zucker, 1 EL Butter  
1/2 TL Zimt

Ofen auf 130°C vorheizen. Eine Form mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten aus dem Glas in eine Schüssel schütten und mischen. In einer separaten Schüssel die nassen Zutaten vermischen. Nasse und trockene Mischungen vermischen und in die Form füllen. Die Streuselzutaten vermischen und darüberstreuen. 30-35 Minuten backen.