

# Blondie mit Wasabi-Eis, Mango und Macadamia-Nüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Blondies:**

180 g Butter	100 g weiße Schokolade	2 Pck. Vanillezucker
2 Eier	2 TL Backpulver	200 g Mehl
80 g Zucker		

**Für das Wasabi-Eis:**

2 Eier	2 EL Zucker	300 ml Milch
50 g Milchpulver	15 g Wasabi-Paste	

**Für die Macadamianüsse:**

10 Macadamianüsse (ungesalzen)	1 EL Puderzucker
--------------------------------	------------------

**Für die Garnitur:**

1 reife Mango	1 Schale frische Himbeeren	1 Schale Erbsenkresse
1 Schale Shiso-Kresse	1 EL Joghurt	1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Wasabi-Eis die Eier aufschlagen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen, bis die Masse weiß und leicht dicklich ist. Die Milch mit dem Milchpulver aufkochen. Anschließend diese unter ständigem Rühren unter die Eiermasse geben, mit Wasabi-Paste abschmecken und in einer Eismaschine frieren.

Für den Teig zuerst die weiße Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Die Masse dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst flockt die Schokolade schnell aus.

In einer Schüssel den Zucker und den Vanillezucker mit zwei Eiern aufschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht und der Zucker anfängt sich aufzulösen. Anschließend die Schoko- Butter-Masse dazugeben und gut unterrühren.

Das Mehl in einer Schale mit Backpulver und Salz vermischen. Im Anschluss zu der Schokomasse geben und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und bei 180 Grad Umluft 25 bis 30 Minuten backen. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in passende Stückchen schneiden.

Für die Macadamianüsse den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen, die Nüsse hinzugeben und darin karamellisieren. Dann auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.

Ein Stück der Blondies mit dem Wasabi-Eis und den Nüssen auf den Teller geben. Mit einem Klecks Joghurt, den Mangowürfeln und den Himbeeren anrichten. Anschließend mit Kresse garnieren, Puderzucker über die Blondies geben und servieren.

Michael Reich am 30. Juli 2015