

Süßkartoffel-Brownies

Zutaten für ½ Backblech:

- 600 g Süßkartoffeln (1 große)
- 100 g Datteln, entkernt
- 50 entöltes Kakaopulver
- 1 Prise Vanillezucker
- 1-2 EL Ahornsirup
- 160 g Kartoffelmehl



Zubereitung Süßkartoffel-Brownies:

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
3. Alle Zutaten nach und nach in einen Küchenmixer geben und gut miteinander vermischen.
4. Brownie-Masse gleichmäßig auf einer mit Backpapier ausgelegten Backblechhälfte verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 45 Minuten backen.
5. Servieren mindestens eine Stunde in einem kühlen Raum oder im Kühlschrank auskühlen lassen.

Tipp:

Die Brownies schmecken am besten, wenn sie einen ganzen Tag durchgezogen sind und dann mit frischen Früchten serviert werden.

Guten Appetit!

VEGAN

FETTFREI

GLUTENFREI

.....
- Sandra Korner -