

**Markus Hummel**  
**Süßkartoffel-Brownies**

Freitag, 13. Oktober 2023

**Zutaten:**

200 g	Süßkartoffel
140 g	Mandelmus o. Erdnussbutter
40 g	Backkakao
140 g	Kokosblütenzucker
45 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
¼ TL	Salz
100 g	vegane Zartbitterschokolade, grob gehackt

**Zubereitung:**

1. Die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser 15 Minuten weichkochen. Dann in ein Sieb abgießen und die Süßkartoffel mit einer Gabel zerdrücken.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform (ca. 22x22cm) fetten und mit Backpapier auslegen.
3. In einer großen Schüssel die zerdrückte Süßkartoffel, Mandelmus, Kakaopulver, Kokosblütenzucker, Mehl, Backpulver und Salz mischen und gut verrühren.
4. Etwa 80 g der gehackten Schokolade unter den Teig heben und diesen in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen. Mit der restlichen Schokolade bestreuen und im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen, bis die Ränder fest geworden sind und die Masse in der Mitte etwas hochgegangen ist.
5. Die Brownies dann aus dem Ofen holen. Vollständig in der Form abkühlen lassen und danach aus der Form heben und in 12-16 Stücke teilen.

