



Süßkartoffel Brownie

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

2 kleinere Süßkartoffeln (ca.350g), 100 g Dattel, 3 EL Kakao, 50 g Koksöl, 50 g Kichererbsenmehl, 70 g gemahlene Mandeln, 50 g gehackte Walnüsse, 2 EL Ahornsirup, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz
2 EL Margarine, 2 EL Puderzucker, 1 Pack Vanillezucker, 1 EL Mandemus

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffeln schälen, würfeln und in etwas Wasser gar kochen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln abgießen und in einem Mixgerät mit den Datteln und Koksöl cremig pürieren.
2. In einer Rührschüssel die gemahlene Mandeln, das Kichererbsenmehl, Kakao, Backpulver, Zimt und Salz mit dem Süßkartoffel püree vermischen. Die gehackten Walnüsse unterheben. Die Brownies in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und circa 30 Minuten backen.
3. Gut auskühlen lassen, bevor das Frosting drauf kommt.
4. Für das Frosting alle Zutaten in einem Mixgerät zu einer cremigen Masse pürieren und auf die Brownies streichen. Im Kühlschrank wird das Frosting schön fest.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

