Süßkartoffelbrownies

50—60 Min

Zutaten für 9 Portionen

= Kotányi Produkte

225 g	Süßkartoffeln
120 ml	Ahornsirup
120 g	Erdnussbutter
2 EL	Olivenöl
40 g	Backkakao
60 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Pekannüsse
40 g	Schokoladenstückchen
0.5 TL	Himalayasalz

Zubereitung

1. Für das Süßkartoffelpüree die in Würfel geschnittene Süßkartoffel kochen oder backen. Eine Weile abkühlen lassen und mit einem Kartoffelstampfer pürieren.
2. Nun den Ofen auf 175°C vorheizen. Ein 20x20 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffelpüree, Ahornsirup, Erdnussbutter und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
3. In einer anderen Schüssel Kakao, Mehl, Salz und Backpulver mischen. Dann alles kurz miteinander vermischen.
4. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, die Pekannüsse und die Schokolade darauf verteilen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und eine Stunde lang abkühlen lassen. Mit Eis oder einer Sauce nach Wahl servieren.