

# Süßkartoffelbrownies

50—60 Min

## Zutaten für 9 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 225 g | Süßkartoffeln |
| 120 ml | Ahronsirup |
| 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.