



## REZEPT

# SÜSSKARTOFFEL-BROWNIES



### ZUTATEN:

- 1 große Süßkartoffel
- 4 Datteln
- 1/2 Becher Mandelmus
- 1/4 Becher Agavendicksaft
- Mark von einer Vanilleschote
- 1 Becher Mandelmehl
- 1/2 Becher Kakaopulver
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Meersalz
- klein gehackte Pistazien

### UND SO GEHT'S:

Die **Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden** und **in Wasser weich kochen**. Anschließend **abseihen** und **zu einem Süßkartoffelmus zerdrücken**.

Die **Datteln 10 Minuten in heißes Wasser legen**. So werden sie weich, und du kannst sie gut **entkernen und klein schneiden**. Nun können die **Datteln mit dem Süßkartoffelmus verrührt** werden. Danach das **Mandelmus, den Agavendicksaft** und das **Mark einer Vanilleschote unterrühren**.

Jetzt kommen noch **Mandelmehl, Backpulver** und **Salz** in den Teig. **Alles gut vermengen** und, damit's so richtig schokoladig wird, noch **einen halben Becher Kakaopulver dazugeben**.

**Tipp:** Wenn der Teig zu dick wird, einfach mit etwas Milch verdünnen.

Den fertigen **Teig in eine Backform geben** und schön verstreichen. Zum Schluss **mit den Pistazien bestreuen** und **bei 180 °C ungefähr 25 Minuten gut durchbacken**.

**Fertig sind die Süßkartoffel-Brownies!** Am besten beißt du in diese saftigen wunderbaren Brownies einfach gleich selber rein.