

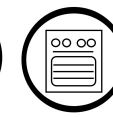
Süsskartoffel Brownies



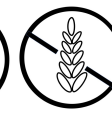
12 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



180°
35Min



Gluten
frei



Vegane



Thermomix TM
Rezept

400g Süsskartoffeln
4 EL Zucker
150g eingeweichte Datteln
3EL Ahornsirup
½ L Kokosmilch

Süsskartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Süsskartoffel mit dem Zucker in einem Topf oder im TM weich kochen. Zusammen mit den eingeweichten Datteln, dem Ahornsirup und der Kokosmilch pürieren.

50g gemahlene Mandeln
50g glutenfreies Mehl
4EL Kakao Pulver
1Pr Salz
100g Cashewnüsse

Mandeln, Mehl, Kakao Pulver, Salz und Cashewnüsse darunter ziehen. Mit dem TM mit der Knetfunktion vermischen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Rechteckige ca. 30x50cm Backform mit Backpapier auskleiden und Masse in die Form verteilen. In der Mitte des Ofens ca. 35 Minuten backen. Kalt Stellen in Stücke schneiden und geniessen.

Alternativ in Silikon Formen füllen und backen.

