

Süßkartoffelbrownies

Zutaten (für 8-10 Stück)

für die Brownies:

600 g Süßkartoffeln (geschält gewogen)
15 Medjoul Datteln
80 g Mandeln, gemahlen
100 g Buchweizenmehl
4 EL Rohkakao (oder 6 EL Backkakao)
4 EL Ahornsirup

für die Soße:

45 g Datteln
30 g Backkakao
125 ml kochendes Wasser



Zubereitung

Den Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.
Die Datteln (wenn nötig) entsteinen und in Wasser einweichen.
Die Süßkartoffeln in Stücke schneiden und weich kochen.
Das Wasser abgießen und die Kartoffeln zusammen mit den Datteln fein pürieren.
Die übrigen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete Auflaufform geben und glatt streichen.
Ca. 30 Minuten backen, bis an einer hineingestochenen Gabel nichts mehr hängen bleibt.

Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, damit er noch sacken kann. Dann in Rechtecke oder Quadrate schneiden.
Die Brownies sollten dann noch leicht „batzig“ sein.

Für die Soße das Wasser aufkochen und zusammen mit Datteln und Kakao zu einer cremigen Masse pürieren.