Süßkartoffel-Brownies

Die Süßkartoffel-Brownies sind eine vorzüglich, köstliche Mehlspeise. Das glutenfreie und schnelle Rezept begeistert alle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Süßkartoffel (ca.300g)
2 Stk.	Eier
60 g	Kokosöl
5 EL	Honig
1 TL	Vanilleextrakt
5 EL	Kakao
1 TL	Backpulver
3 EL	Kokosmehl (oder Mandelmehl)

Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel-Brownies** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform ca. 20x20 cm mit Backpapier belegen.

2. Die Süßkartoffel schälen und mit einer Reibe in eine Schüssel raspeln.

3. Danach die Eier, Honig, Kokosöl und Vanilleextrakt hinzugeben und vermischen. Das Kakaopulver, Kokosmehl und Backpulver zugeben und gut zu einem Teig vermengen. In die Form gießen und glatt streichen.

4. Im Ofen zirka 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Tipp

Für ein großes Backblech die doppelte Menge der Zutaten für die Süßkartoffel-Brownies verwenden.