



## Brownies vegan & glutenfrei

### Zutaten Teig:

420 g (Rohgewicht)  
Süßkartoffeln  
130 g weiche Softdatteln  
entsteint  
100 g gemahlene Mandeln  
70 g Reismehl  
3 EL Backkakao  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Zimt (optional)  
1 Prise Salz  
3 EL Ahornsirup

### Zutaten Schokoladen-Guss:

30 g Butter (vegan)  
10 g Kakaopulver  
1 EL Ahornsirup

### Zubereitung Brownies:

Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einen Topf mit etwas Wasser weichkochen, anschließend abtropfen lassen.

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Rechteckige Backform mit Backpapier auskleiden.

Süßkartoffeln und Datteln mit dem Mixer pürieren. Geriebene Mandeln, Mehl, Backpulver, Salz und Ahornsirup unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

Auf mittlerer Schiene für ca. 35 Minuten backen. Brownies herausnehmen und auskühlen lassen.

### Zubereitung Guss:

Butter bei mittlerer Hitze vorsichtig schmelzen. Kakaopulver und Ahornsirup unterrühren und den Guss etwas abkühlen lassen und über die Brownies geben.