# Süßkartoffel-Brownies



## Zutaten

Für 4 Personen

1 große Süßkartoffel
130 g weiche Datteln
100 g gemahlene Mandeln
70 g Reismehl (oder Buchweizen)
3 EL Kakaopulver (ungesüßt)
1 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
3 EL Ahornsirup

**Schokoladenglasur**
30 g Kokosöl (oder Kakaobutter)
10 g Kakaopulver
1 EL Ahornsirup

**Toppings**
gehackte Nüsse
frische Himbeeren

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser leicht bedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich ist. Anschließend die Süßkartoffel abtropfen lassen.
Süßkartoffeln und Datteln mit dem Mixer pürieren und die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete Form füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 35 Minuten backen. Brownies herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Glasur das Kokosöl in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze vorsichtig schmelzen. Kakaopulver und Ahornsirup unterrühren und die Glasur etwas abkühlen lassen.

Die Glasur über die Brownies träufeln und nach Belieben mit gehackten Nüssen bestreuen und mit frischen Himbeeren garnieren.

Wenn die Glasur festgeworden ist, die Brownies in kleine Stücke schneiden.