

## SÜSSKARTOFFELN BROWNIES

---

### Zutaten - Brownie Teig

- 350g Süsskartoffeln, in Würfeln
- 100g getrocknete Aprikosen
- 1 dl Mandeldrink
- ¾ dl Sonnenblumenöl
- 100g gemahlene Mandeln
- 80g Weissmehl
- 4 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ½ TL [Kardamompulver](#)
- 1 Prise Salz
- 100g helle Schokolade, grob gehackt

### Zutaten - Mandel Swirl

- 2 EL weisses Mandelmus, glatt gerührt

### Brownie-Teig

Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter das Körbchen einfüllen. Süsskartoffeln ins Körbchen legen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. sehr weich garen. Aprikosen in der Mandelmilch einlegen, kurz ziehen lassen, mit den Süsskartoffeln und dem Öl zu einer glatten Masse pürieren, auskühlen. Mandeln und alle Zutaten bis und mit Salz darunterrühren. Schokolade daruntermischen. Teig in das vorbereitete Blech geben.

### Mandel-Swirl

Mandelmus portionenweise auf dem Teig verteilen, mithilfe eines Holzspiesschens marmorieren.

### Backen

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, im Blech etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen, in Stücke schneiden.

