



Schokobrownies ohne Zucker

Zutaten für den großen Ofenzauberer

Für den Teig

150 g Haferflocken

150 g Erdnüsse, geröstet,
ungesalzen

750 g Süßkartoffel
(in Stücken)

35 g Kokosöl

15 Datteln

1 Prise Salz

2 TL Kaffeepulver

40 g Backkakao

Für den Guss

30 g Kokosöl

60 g Mandelmus

20 g Backkakao

Nützliches Zubehör

Gr. Ofenzauberer
Große Nixe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe
Kleiner Mix N Scraper
Kleiner Streicher



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Haferflocken mit den Erdnüssen fein mahlen (20 Sek./St.10) und umfüllen.
3. Die Süßkartoffelstücke in 500 g Wasser weichkochen (im Gareinsatz 30 Min./Varoma/Stufe 1).
4. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verrühren (30 Sek./Stufe 6, mithilfe des Spatels).
5. Den Teig mithilfe des kleinen Streichers auf dem großen Ofenzauberer verteilen und im Ofen 30-40 Minuten (180°C) backen. Dann in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten.
6. Für den Guss das Kokosöl erwärmen und mit den restlichen Zutaten vermischen (2 Min./37 °C/Stufe 2). Auf den abgekühlten Brownies verteilen und fest werden lassen. In Stücke schneiden und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>