

# Vegane Fudgy Sweet Potato Brownies



Diese fudgy Sweet Potato Brownies sind unglaublich saftig, intensiv schokoladig und kaum zu glauben – sie kommen ganz ohne Mehl aus, sind also glutenfrei und gleichzeitig vegan. Die Kombination aus Süßkartoffel und Mandelmus sorgt für eine besonders cremige, fast schon trüffelartige Konsistenz. Trotz der einfachen Zutaten überzeugen sie mit einem vollen Schokoladengeschmack und sind die perfekte Alternative zu klassischen Brownies. Ganz ohne raffinierten Zucker und dabei trotzdem richtig lecker.

**Backzeit Teig: 20-25 min**

**Temperatur Teig: 180°C, O/U**

**Backform: Rechteckig**

**Durchmesser: 20 x 20 cm**

**Anspruch: ★☆☆☆☆**

## Zutaten

### TEIG

- 240 g Mandelmus
- 180 g Süßkartoffelpüree
- 120 ml Agavendicksaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30–35 g Kakaopulver
- 1 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 80–90 g Zartbitterdrops (vegan)  
oder Milkschokodrops

### OPTIONAL

20–30 g gemahlene Mandeln  
(für eine festere Konsistenz)



# Zubereitung

---

## VORBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine kleine Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffel weich garen (z. B. kochen oder backen) und anschließend fein pürieren.

### 1. TEIG

Süßkartoffelpüree, Mandelmus, Agavendicksaft und Vanilleextrakt in einer Schüssel glatt verrühren. Kakaopulver, Natron und Salz hinzufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Die Schokodrops unterheben. Optional gemahlene Mandeln hinzufügen, wenn eine festere Konsistenz gewünscht ist.

### 2. BACKEN

Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Etwa 20–25 Minuten backen. Die Brownies dürfen innen noch leicht weich sein, da sie beim Abkühlen fester werden.

Mit Liebe gebacken,

*Amelie*

Amelie