



IMKEREI Pell

## Weihnachtliche Honigbrownies mit Süßkartoffeln



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Dezember 2021

# Honigbrownies mit Süßkartoffeln

für 6 Personen

## Zutaten

ca. 400g  
Süßkartoffel,  
geschält und  
geraspelt

3 Eier  
80g Butter  
6 EL Bio-Blütenhonig  
6 EL Kakaopulver  
5 EL Weizenmehl  
1 TL Backpulver  
100g gehackte  
Schokolade oder  
Schokodrops

1 EL Zimt  
0,5 TL Lebkuchen-  
gewürz  
1 Prise Salz

## Deko:

Zartbitterkougurt  
Zuckerperlen

**Als Erstes den Backofen auf ca. 180°C**

Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.  
Nun die rohen Süßkartoffel schälen, raspeln  
und beiseite stellen.

**In einer Schüssel** die Eier mit der Butter  
und dem Bio-Blütenhonig aufschlagen.  
In einer separaten Schüssel das Mehl,  
Kakaopulver, Backpulver und die Gewürze  
vermischen. Nun die beiden Massen  
zusammenfügen und gut vermischen.  
Anschließend die Schokostückchen mit  
einem Kochlöffel unterheben. Nun nur mehr  
die geriebenen Süßkartoffel unterheben.

**Die Browniemasse** in die Auflaufform  
füllen und glatt streichen. In den  
vorgeheizten Backofen geben und nach ca.  
25-30 Minuten kontrollieren ob sie durch  
sind.

Die fertigen Brownies schneiden und nach  
Lust und Laune weihnachtlich verzieren!  
Am besten im Kühlschrank aufheben oder  
noch besser: **Gleich mit seinen Liebsten  
vernaschen!**

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne  
auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr  
über eine Google Bewertung von euch!

