



VEGANE SÜBKARTOFFEL BROWNIES

VEGAN SWEET POTATOE BROWNIES

ca 12 Stück

eine quadratische Backform oder Auflaufform / brownie pan

Zutaten Teig	Ingredients
4 EL Leinsamen	4 tbsp flax seeds
115 ml Wasser	1/2 cup water
120ml geschmolzene Margarine	1/2 cup melted margarine
100g weißen Zucker	1/2 cup white sugar
120g braunen Zucker	1/2 heaped cup brown sugar
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
130g Mehl	1 cup flour
90g Kakaopulver	1 cup cocoa powder
Prise Salz	pinch of salt
eine kleine Süßkartoffel	one small sweet potato
optional: 2 EL Sonnenblumenöl	optional: 2 tbsp vegetable oil

Zubereitung

1. die Leinsamen zu Mehl schreddern und mit dem Wasser mischen, dann 5 min stehen lassen — so entsteht das Flax Egg
2. die geschmolzene Butter mit dem Zucker mixen, Vanilleextrakt und Flax Egg dazugeben
3. die trockenen Zutaten in die flüssige Masse sieben und mit einem Schaber nur noch unterheben (nicht aufgeben, die Muckis im Arm halten das durch)
4. die Süßkartoffel in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unterheben
5. eine 20x20 Backform buttern und den Boden mit Backpapier auslegen
6. die zähe Masse darauf geben und verteilen
7. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 40 min backen

Instructions

1. **grind flax seeds and mix with water, let sit for 5 min**
2. **mix melted butter and sugar until fluffy and add vanilla and flax egg**
3. **sieve dry ingredients to rest and only fold in (requires some muscles)**
4. **chop sweet potato and fold in as well**
5. **grease baking pan and line with parchment paper and spread gooey dough into pan**
7. **bake at 375°F for approx 40 min**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!