

## *Hokkaido-Brownies*



### *Zutaten*

Für eine kleine Form (z.B.  
Auflaufform 20 X 15 cm)

400 g Hokkaido-Kürbis  
100 g getrocknete Datteln (o. Kern)  
100 g Weizenmehl 550  
80 g gemahlene Mandeln  
25 g Kakaopulver  
2 EL Ahornsirup  
2 EL Mandelmilch  
Salz

### *Zubereitung*

Den Hokkaido schälen, kleinschneiden und in leicht  
gesalzenem Wasser weichkochen. Danach das Wasser  
abgießen.

Die Datteln pürieren und mit den weiteren Zutaten zu einem  
Teig rühren.

Jetzt die weichen Hokkaidostücke mit einem  
Kartoffelstampfer zu Püree stampfen und in den Teig kneten.  
Zuletzt den Teig in eine eingefettete Backform geben.

Die Brownies für 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten  
Backofen bei 180 Grad backen.