

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Kartoffelbrownies mit Cashewkernen



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen
2. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Stücke schneiden
3. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser kochen, bis diese weich sind
4. Nach dem Kochen Wasser sofort abgiessen und etwas ausdampfen lassen
5. Cashewkerne in einer Bratpfanne rösten, bis diese goldbraun sind, danach abkühlen lassen
6. Erdnussbutter, Agavendicksaft, Kakaopulver und 225 g Kokosnussmilch in eine Schüssel geben
7. Etwas abgekühlte Kartoffeln in einem Massbecher fein pürieren
8. Kartoffelmasse zur Schüssel geben und alles zusammen vermischen
9. Backblech mit Backpapier auslegen, alternativ kann auch

## Zutaten

1 kg	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Erdnussbutter
120 g	Cashewkerne
200 g	schwarze Schokolade
100 g	Agavendicksaft
30 g	Zucker
75 g	Kakaopulver
400 g	Kokosnussmilch

Life Channel

[www.lifechannel.ch](https://www.lifechannel.ch)

eine ausgebutterte Brownieform genommen werden

- 10.** Browniemasse auf Blech/Form geben und gleichmässig verteilen
- 11.** Brownies im Backofen ca. 22 bis 25 Minuten backen
- 12.** Danach Brownies auskühlen lassen
- 13.** 175 g Kokosnussmilch mit 200 g schwarzer Schokolade schmelzen und gleichmässig als Guss über die Brownies verteilen
- 14.** Cashewkerne grob zerhacken oder zerstossen und auf Brownies verteilen
- 15.** Vor dem Servieren Brownies im Kühlschrank für 2 Stunden kühlstellen, damit man diese besser schneiden kann