



## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 06.04.2018

Salzkaramell-Blondies

Für ca. 12 Stück.

### Zutaten

#### Für den Teig:

1 kleine Süßkartoffel (ca. 180 g)  
200 ml Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)  
150 g Dinkelmehl (Type 630)  
80 g Kokosblütenzucker  
1 gute Prise Meersalz  
1 geh. TL Backpulver  
30 ml Pflanzenöl  
1 geh. EL Erdnussbutter (ca. 50 g)  
100 g Schokoladendrops, zartbitter

#### Für den Erdnuss-Karamell-Guss:

100 g Schokoladenaufstrich, vegan  
100 g Erdnüsse, gesalzen  
1 EL Dattelsirup  
1 EL Erdnussbutter  
1 EL Kokosöl  
etwas Meersalz  
50 g Schokodrops, zartbitter  
Fleur de Sel

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform ( 20x30cm ) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** die Süßkartoffel im Dämpfeinsatz des Kochtopfes 10-15 Minuten kochen und vollständig abkühlen lassen. Die Süßkartoffel schälen und mit dem Pflanzendrink im Mixer pürieren.
3. In einer Rührschüssel das Mehl, den Kokosblütenzucker, das Salz und das Backpulver mischen. Das Pflanzenöl, die Erdnussbutter und die pürierte Süßkartoffel dazu geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Schokodrops unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen.
4. **Für den Erdnuss-Karamell-Guss** den Schokoladenaufstrich erwärmen. Die Erdnüsse fein hacken. Den Dattelsirup mit der Erdnussbutter, dem Kokosöl und etwas Meersalz verrühren, 2-4 Esslöffel Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den erwärmten Schokoladenaufstrich und das Erdnuss-Karamell-Topping über die Blondies geben und mit den gehackten Erdnüssen, den Schokodrops, sowie etwas Fleur de Sel verzieren.