

Potato Brownie *glutenfrei*



Zutaten:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 80 ml Öl
- 1 Prise Salz
- 100 g Weichgries
- ca. 140 g gemahlene Haselnüsse
- (oder Walnüsse)
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 El Kakaopulver

Zubereitung:

Eier in die Rührschüssel geben und sehr schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und alles cremig rühren. Die Kartoffelmasse zugeben und alles gut verrühren.

Achtung!! Die Kartoffelmasse darf nicht warm, sein sonst gibt es Röhrei in der Schüssel!!

Restliche Zutaten ebenfalls unterrühren und zu einem Teig rühren. Den fertigen Teig in eine Form füllen und 20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Aus dem Ofen herausnehmen, abkühlen lassen und anschließend in Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestreuen, wer noch noch mag oder übrig hat kann auch auf den Teig Mandelblättchen streuen.