



## Süßkartoffel-Schokoladen-Kuchen

Schwierigkeit: Leicht | Zeit: 60 Min.



### Zutaten:

- 500 g Süßkartoffel geraspelt (evtl. gemischt mit Karotte)
- 2 Bananen
- 2 Eier (getrennt und Eischnee aufgeschlagen)
- 2 EL Kokosmehl
- 1 EL Kokosraspeln
- 2 EL geriebene Nüsse
- 1 EL Mandelmehl
- 2 EL geriebene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 50 g Kakaopulver
- Back-Aromen (z. B. Citrus, Vanille, Zimt, Rum etc.)
- 1 Msp. Vanilleschote, Vanillepulver etc.
- 4 -5 EL Honig oder Agaven/ Kokosblüten Sirup oder Kokosblüten-Zucker
- 4 EL Apfelsaft
- 6 EL Mandel-/Kokosmilch



## Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen
3. Eigelb und alle flüssigen Zutaten mischen
4. Süße und Banane dazu geben und alles verrühren
5. Zum Schluss Eischnee unterheben, nicht mehr verrühren.
6. In eine Kastenform oder Backblech streichen
7. Ca. 45 -60 Minuten backen, je nach Backform und Dicke des Teiges

So lecker. An Guad´n!

Wer es noch schokoladiger möchte, kann Zartbitter Schokoguss auf den Kuchen geben