**Süßkartoffelbrot**



**Zutaten für ca. 20 Scheiben:**

300 g Süßkartoffeln

60 g weiche Butter

150 g brauner Zucker

120 g Ahornsirup

1 Ei (L)

80 ml Milch

1 TL Zimt

10 g geriebener Ingwer

Mark von 1 Vanilleschote

250 g Mehl

2 TL Backpulver

½ Salz

100 g Walnüsse

1. Süßkartoffeln schälen und würfeln. In Wasser 15-20 Minuten weich kochen. Abgießen und die Süßkartoffeln pürieren. Etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Zucker gut verrühren. Süßkartoffelpüree, Ahornsirup, Ei, Milch, Zimt, Ingwer und Vanillemark hinzufügen und verrühren.

3. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Die Süßkartoffelmasse dazu geben und alles gut verrühren. Walnüsse grob hacken und untermischen. Eine Kastenform fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3; Umluft: 160 Grad) 50-60 Minuten backen.

**Tipp:** Als Aufstrich reichen Sie zu dem süßen Brot Marmelade, gut passt dazu eine bittere Orangenmarmelade. Aber auch ein pikanter Aufstrich wie z.B. Pesto Rosso schmeckt hervorragend dazu.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 ½ Stunden

**Nährwertangaben pro Scheibe:**

Energie: 183 kcal / 765 kJ

Eiweiß: 3 gFett: 6,9 gKohlenhydrate: 27 g

Idee: Andreas Bärenklau, Küchendirektor im Park Hyatt Hamburg.