Zutaten

- 2 große Süßkartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Stärke
- 1 EL Harissa (scharfe Paprika-Gewürzmischung)
- Salz
- Warmer Brownie mit Vanille-Eis
- Schokoladen-Brownie
- 160 g Kuvertüre
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 160 g Mehl
- 70 g gemahlene Mandeln

Beilage, vom Grill

Süßkartoffel-Wedges

Entdecke unser Rezept für knusprige Süßkartoffel-Wedges. Perfekt für Burger! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Süßkartoffeln waschen und in Wedges schneiden.
2. Olivenöl mit Stärke, Harissa und Salz mischen, damit die Süßkartoffeln gut marinieren.
3. Auf Backblechen verteilen und bei 220 °C Ober- & Unterhitze ca. 25 Minuten knusprig braun rösten.
4. Butter und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Wenn die Eiermasse luftig aufgeschlagen ist, die gemahlenen Mandeln, Mehl und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Browniemasse gleichmäßig darauf verteilen.
5. Bei 175 °C 15-18 Minuten backen.
6. Als Deko kann man weiße Schokoladen-Drops und karamellisierte Kerne auf den heißen Kuchen geben.