

Glutenfreie Golden Yam Brownies

Inhaltsstoffe

2 Esslöffel trockener Ei-Ersatz (z. B. Ener-G®)
1/2 Tasse Wasser
1 1/2 Tassen süßes Reismehl (Mochiko)
1 1/2 Teelöffel Xanthangummi
1 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
1 Tasse vegane Margarine (z. B. Earth Balance®)
1 Tasse verpackter brauner Zucker
1 Tasse Turbinadozucker (z. B. Sugar in the Raw®)
2 Teelöffel glutenfreier Vanilleextrakt
2 Tassen geschälte und fein zerkleinerte Süßkartoffeln

3/4 Tasse Turbinadozucker (wie Sugar in the Raw®)
1/4 Tasse Speisestärke
2 Esslöffel vegane Margarine (z. B. Earth Balance®), erweicht
2 Esslöffel Mandelmilch

Wegbeschreibung

Heizen Sie den Ofen auf 350 Grad F (175 Grad C) vor. Eine 9x13-Zoll-Backform einfetten.

Ei-Ersatz und Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren, bis das Pulver vollständig eingearbeitet ist. Reismehl, Xanthan, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel verrühren.

1 Tasse Margarine, braunen Zucker und 1 Tasse Turbinadozucker mit einem elektrischen Mixer in einer großen Schüssel schlagen, bis die Masse leicht und schaumig ist. Etwa 1/2 Tasse des Ei-Ersatzes auf einmal hinzugeben, wobei jede Zugabe mit der Buttermischung verschmelzen sollte, bevor die nächste hinzugefügt wird. Fügen Sie den Vanilleextrakt mit dem letzten Ei-Ersatz hinzu. Die Reismehlmischung in den Teig geben und mischen, bis sie gerade eingearbeitet ist. Die geraspelte Süßkartoffel unter den Teig heben, dabei gerade so viel mischen, dass sie sich gleichmäßig verbindet. Den Teig in die vorbereitete Form gießen.

Im vorgeheizten Ofen backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt, etwa 30 Minuten.

3/4 Tasse Turbinadozucker, Maisstärke, 2 Esslöffel Margarine und Mandelmilch in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die noch warmen Brownies damit bestreichen; sie werden einen Teil der Glasur aufsaugen.
Warm servieren.

