



# Gateau Patates

Ein saftiger Süßkartoffel-Kuchen aus der kreolischen Küche.

Zutaten für 12 Portionen

- 200 g Süßkartoffeln
- 250 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote, davon das Mark
- 80 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Honig
- 50 g Kokoschips

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Unterhitze vorheizen.
2. Die Süßkartoffeln für 40 Min. weich backen, aus der Schale lösen und pürieren.
3. Butter, Zucker und das Mark einer Vanilleschote schaumig rühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Eier und Salz hinzugeben und einrühren. Die Süßkartoffeln hineingeben und ebenfalls unterrühren.
4. Eine Springform (15 cm Durchmesser) mit Butter einstreichen und den Kuchenteig hineingeben.
5. Für 30-35 Min. auf der mittleren Schiene bei 180°C backen.
6. Vor dem Servieren mit Honig und Kokos-Chips garnieren.

## Einkaufsliste

- 1 große Bio Süßkartoffel
- 1 Packung EDEKA Bio Sauerrahmbutter
- 1 Packung EDEKA Bio Rohrohrzucker
- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 1 Packung EDEKA Bio Weizenmehl
- 1 Packung Alnatura Bio Backpulver
- 1 EDEKA Bio Eier 4er-Schale
- 1 Glas EDEKA Bio Waldhonig
- 1 Packung Alnatura Bio Kokos Chips