

Mini Brown Butter Sweet Potato Pecan Cobbler

für 2 Le Creuset Mini-Cocottes à 250 ml

Zutaten

Brown Butter & Basis

30 g Butter
30 g Pecannüsse, grob gehackt

Sweet Potato Cobbler Teig

75 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver (ca. 1,5 g)
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
 $\frac{3}{4}$ TL Zimt (optional Prise Muskat)
60 g Zucker
70 ml Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt
70 g Süßkartoffelpüree

Topping & Sauce

50 g brauner Zucker
50 ml heißes Wasser
Restliche Pecannüsse zum Bestreuen

Zubereitung

1. Butter bräunen, je 15 g in jede Cocotte geben, Pecans darauf verteilen.
2. Trockene Zutaten mischen. Zucker, Milch, Vanille und Süßkartoffelpüree verrühren und unterheben.
3. Teig gleichmäßig verteilen, Zucker darüberstreuen, heißes Wasser vorsichtig angießen, nicht rühren.
4. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze 30–35 Minuten backen, bis goldbraun und blubbernd.
5. 10 Minuten abkühlen lassen und servieren.