



**Gesamtzeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 3 Personen

# Glasierte Süßkartoffeln

## Glasierte Süßkartoffeln

2 mittelgroße Süßkartoffeln

40 g brauner Zucker

20 g Butter

20 ml Nick Maple Syrup

0.5 Teelöffel Zimt

Etwas Salz

Prise(n) Muskatnuss (optional)

Prise(n) Cayennepfeffer (optional)

Nach Belieben Pekannüsse

## Glasierte Süßkartoffeln

1.

Die Süßkartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Stücke/Scheiben schneiden.

Die Süßkartoffelscheiben in einen großen Topf mit Wasser geben und für etwa 10-15 min. kochen, bis sie leicht weich sind. Abgießen und abkühlen lassen.

In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den braunen Zucker, Ahornsirup, Zimt, Salz und gegebenenfalls Muskatnuss und Cayennepfeffer hinzufügen. Gut rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die gekochten Süßkartoffeln in eine Auflaufform geben und die vorbereitete Glasur gleichmäßig darüber gießen.

Die glasierten Süßkartoffeln bei 180°C (vorgeheizt) für ca. 25 min. im Ofen backen. Pekannüsse grob hacken und in den letzten 10 min. der Backzeit über die Süßkartoffeln streuen. Als Beilage servieren.