

SÜBKARTOFFELN (OJIBWA)

- 4** Süßkartoffeln oder Yams – gewaschen und getrocknet
- 2 EL** Walnussöl
- 100 g** Walnüsse – gemahlen
- 40 g** Butter
- 2 EL** Ahornsirup
- ½ TL** Cayennepfeffer
- Salz**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Süßkartoffeln mit dem Walnussöl einpinseln und im Backofen je nach Größe 45 – 60 Minuten backen. Durch Einstechen prüfen, ob sie gar sind. Die Nüsse mit Butter, Ahornsirup, Salz und Pfeffer mischen. Die fertig gebackenen Süßkartoffeln der Länge nach aufschneiden und mit je einem Esslöffel der Nussmischung servieren.



SÜBKARTOFFEL-BROT (CADDO)

- 3** große Süßkartoffeln
- 250 g** Malsgrieß
- 250 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 ½ TL** Salz
- 2 EL** Honig
- 2 EL** Butter
- 300 ml** Milch
- 2** geschlagene Eier

Die Kartoffeln fast gar kochen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten bis auf die Eier miteinander verrühren. Die Eier hinzufügen. Die Kartoffeln vorsichtig unterrühren, damit sie nicht zermatschen. Die Masse in eine gefettete Backform von ca. 20 x 20 cm füllen. Im Backofen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 60 Minuten backen.

SÜßKARTOFFEL-KASSEROLLE

720 g	Süßkartoffeln – gestampft
3	Eier – verquirlt
120 g	Zucker
80 ml	Milch
1 EL	Vanille
120 g	geschmolzene Margarine

Für die Sauce:

240 g	brauner Zucker
160 g	Mehl
240 g	Pecannüsse
120 g	Margarine

Die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten gut verrühren und in eine Auflaufform geben. Die Zutaten für die Sauce gut vermengen und über dem Kartoffel-Mix verteilen. Ungefähr 30 Minuten bei 175 °C backen.



SÜßKARTOFFELN IN AHORNSIRUP

800 g	Süßkartoffeln
125 g	brauner Zucker
125 ml	Ahornsirup
2 EL	Butter
¼ TL	Zimt
¼ TL	Salz

Die Kartoffeln fast gar kochen und in kleine Stücke schneiden. Den Backofen auf niedrige Hitze vorheizen. Die Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform geben. In einem anderen Topf die restlichen Zutaten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren zum Kochen bringen. Die Sauce über die Kartoffeln gießen und die Auflaufform für ca. 35 Minuten bei 175 °C in den Backofen schieben. Das Gericht in der Auflaufform servieren.