

Mango - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 2 Rezepte

		Variante 1
		Zutaten:
1		Mango
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
180	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Pack.	Vanillinzucker
60	Gramm	Mango-Joghurt
60	ml	Mango-Saft

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinbleche gut einfetten. Mango waschen, schälen und klein schneiden. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Vanillinzucker, Joghurt und Saft schaumig schlagen. Mehlgemisch und Mangos dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Variante 2

Zutaten: 1 Mango 2 Eier 80 ml Öl 90 g Zucker 200 g Quark 100 ml Milch 1 Prise gemahlener Kardamom 1 Prise gemahlene Vanille (oder ½ Tütchen Vanille-Zucker) 250 g Mehl 2 TL Backpulver ½ TL Natron abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Zubereitung: Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Eier, Zucker, Öl, Quark und Milch in einer Schüssel mit den Gewürzen verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und die Zitronenschale mischen. Zu den flüssigen Zutaten geben und kurz untermischen. Zuletzt die Mangowürfel unterheben. In ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech verteilen und ca. 25 Minuten bei 180 °C backen. Mit Puderzucker oder Zitronen-/Zuckerguß verzieren.