

# Mango - Schnecken

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 60 Stück

## *FÜR DEN TEIG*

---

100	Gramm	Weiche Butter
50	Gramm	Zucker
125	Gramm	Frischkäse
1		Vanilleschote, Mark von
1		Eigelb
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Gemahlener Anis
1	Prise	Salz

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

150	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Getrocknete Mango
40	ml	Rum
5	Essl.	Mangosirup
2	Essl.	Zucker

### **Anleitung:**

Teigzutaten verkneten. In Folie ca. 60 Min. kühlen. Trockenfrüchte grob hacken. Rum, Sirup zufügen, pürieren.

Teig auf Backpapier zu 2 Rechtecken (15x30 cm) ausrollen. Mit Füllung bestreichen und aufrollen. Abgedeckt ca. 20 Min. frosten. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Zucker bestreut etwa 12 Min. backen.

Backen ca. 12 Min. Kühlen/Frosten ca. 80 Min. Zubereitung ca. 45 Min.  
45 kcal Eiweiß: 1 Gramm Fett: 2 Gramm Kohlenhydrate: 6 Gramm