



Mmmmh! Mango- Muffins

So geht's

MANGO-MUFFINS

Diese leckeren Kokos-Mango-Muffins erinnern an Urlaub in der Karibik und sind im Handumdrehen gebacken.

Zutaten für 12 Stück

Die Backmischung enthält:

- 100 g getrocknete, gehackte Mangos
- 200 g Mehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- 150 g brauner Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Kokosflocken

Außerdem:

- Fett für das Blech oder
 - 12 Papierförmchen*
 - 200 g Vollmilchjoghurt
 - 80 ml neutrales Pflanzenöl
 - 2 Eier (Größe M)
 - 12 Stk. Mango-Engel*
 - 50 g weiße Schokolade am Stück
- Zutaten möglichst aus bio-fairem Handel

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen auslegen. Backmischung aus dem Glas in einer Rührschüssel vermischen. Joghurt mit Öl und Eiern in einer zweiten Schüssel verquirlen. Flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und kurz verrühren. Teig in die Blechmulden bzw. Papierförmchen füllen. Muffins 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen. Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen, je 1 TL Schokolade auf jeden Muffin geben und mit den Mango-Engeln garnieren. Schokolade fest werden lassen, Muffins servieren.

Schnell gemacht



*Die Mango-Engel und hübsche Schutzengel-Papierförmchen können Sie im missio-Online-Shop bestellen:



www.missio-hilft.de/schutzengel