

Rezept

MANGO-KOKOS-GUGLHUPF

Ein Rezept von MANGO-KOKOS-GUGLHUPF, am 23.04.2024

Zutaten

1 kleine Bio-Zitrone	1 kleine Mango
60 g Butter	60 g Puderzucker
Salz	Safranfäden
1 Ei	50 g Kefir
120 g Mehl	1 TL Backpulver (4 g)
25 g Kokosflocken	Puderzucker zum Bestäuben
evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben (es soll etwa 1 TL ergeben). Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern schneiden und 60 g davon klein würfeln, den Rest für die Deko beiseitestellen.
- Die Butter zerlassen, mit Zitronenschale, Puderzucker sowie je 1 Prise Salz und zerriebenem Safran mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Ei und Kefir nacheinander unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und mit einem Kochlöffel unterheben. Mangowürfel und Kokosflocken ebenfalls untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
- Für die Deko die restlichen Mangospalten fein schneiden. Die Guglhupfe mit Puderzucker bestäuben. Die Mangospalten so in die Gugl legen, dass sie kleine Rosen ergeben.