

Rezept

# Süße Mini-Früchte-Burger

Ein Rezept von Süße Mini-Früchte-Burger, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> gemahlene Mandeln	<b>210 g</b> Puderzucker
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>3</b> Eiweiße
<b>30 g</b> Zucker	<b>50 g</b> Sesamsamen
<b>50 g</b> Vollmilch-Schokolade	<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade
<b>75 g</b> Sahne	<b>2</b> reife Mangos
<b>12</b> Erdbeeren	<b>2</b> Äpfel (z. B. Granny Smith)
Saft von 1 Zitrone	<b>50 g</b> weiche Butter
<b>30</b> kleine Minzeblätter	<b>1</b> Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle
<b>2</b> Backbleche	Backpapier
Ausstecher	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backbleche mit Papier belegen. Für die "Brötchen" Mandeln mit Puderzucker und Zimt mischen. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mandelmischung behutsam unterheben. Masse in den Spritzbeutel füllen und in ca. 60 kleinen Tupfen auf die Bleche spritzen. Die Hälfte der Tupfen mit Sesam bestreuen. Alle Teigtupfen ca. 30 Min. antrocknen lassen. Inzwischen Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.
2. Für die Füllung beide Schokoladensorten hacken. Sahne aufkochen, vom Herd ziehen. Schokolade nach und nach unterrühren, dann abkühlen lassen.
3. Teigtupfen im heißen Ofen (Mitte) jeweils 12-15 Min. backen, bei Umluft Bleche zusammen in den Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und Tupfen jeweils auf dem Blech auskühlen lassen.
4. Inzwischen Mangos schälen und in dünnen Scheiben vom Kern schneiden. Scheiben in 30 ca. 3 × 3 cm große Quadrate schneiden. Erdbeeren waschen und ebenfalls in 30 Scheiben schneiden. Äpfel bis zum Kerngehäuse in dünne Scheiben hobeln. Aus den Apfelscheiben unterschiedliche Kreise ausstechen (z. B. mit einem Ausstecher oder mit dem Rand eines schmalen Glases oder Eierbechers). Kreise dann mit kleineren Ausstechern zu Ringen ausstechen, sodass sie wie Zwiebelringe aussehen. Die Apfelringe mit Zitronensaft beträufeln.
5. Abgekühlte Schoko-Sahne mit einem Handrührgerät cremig rühren, Butter unterrühren. Creme in den Spritzbeutel füllen und in kleinen Tupfen auf die Unterseite der Brötchen-Plätzchen ohne Sesam spritzen. Jeweils 1 Erdbeer- und Mangoscheibe, 2-3 Apfelringe und 1 Minzeblatt darauflegen und alles mit 1 Sesam-Plätzchen belegen. Süße Burger am besten sofort servieren.