

# Mango-Muffins

Mit diesem Rezept für Mango Muffins wird jede Kaffeetafel um eine fruchtige Leckerei bereichert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
80 g	Staubzucker
	Mehl (für die Formen)
	Öl (für die Formen)
400 ml	Milch
110 ml	Öl (mit Buttergeschmack)
1 Stk.	<a href="#">Mango</a>
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
30 g	Pistazien (gerieben)
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **Mango Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffinformen mit etwas Öl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Mango schälen und in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden. Pistazien - falls nicht so gekauft - fein reiben.
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Staubzucker, Milch und Öl untermischen. Die Eier verquirlen, dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Mit der Mango und den Pistazien vermengen.
3. Masse in die Muffinformen füllen, dabei einen Rand von ca. 0,5 cm frei lassen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Staubzucker bestreuen und lauwarm oder abgekühlt

servieren.

## **Tipp**

Zu den Mango Muffins frisch geschlagenes Schlagobers servieren.