



MANGO SCHOKO-KÜSSCHEN POPCAKES

Zutaten für ca. 32 Stück:

100 g	Kandierte Mango-Scheiben
75 ml	Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
10 g	Butter (oder Margarine)
100 g	Puderzucker
1	Ei
125 g	Mehl
1 gestr. KL	Backpulver
1/2 KL	gemahlener Zimt
50 g	gehackte Walnüsse
50 g	geraspelte Schokolade
200 g	Kuvertüre

Zubereitung:

1. Popcake-Formen (aus Silikon oder Backformen) mit Butter ausfetten
2. Den Backofen vorheizen (E-Herd 180 Grad Celsius, G-Herd Stufe 2, Heißluft / Umluft 150 Grad Celsius)
3. Von den Mango-Scheiben ca. 1 EL in Streifen geschnittene Mango zurückbehalten. Den Rest in sehr kleine Würfel schneiden und mit Rotkäppchen Fruchtsecco übergießen
4. Weiche Butter und Puderzucker mit dem elektrischen Handmixer schaumig schlagen und das Ei unterrühren
5. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Zimt, gehackte Walnüsse, geraspelte Schokolade und die Mango-Würfelchen mit dem Rotkäppchen Fruchtsecco vorsichtig untermischen
6. In die Cupcake-Formen (bitte Hinweise der Hersteller beachten) jeweils ca. 1 KL vom Teig geben und die Form schließen
7. Im Backofen in ca. 15 Min. backen (Tipp: mit einem Spießchen jeweils oben in die Popcake-Form-Öffnung stechen, um zu testen ob die Cakes durchgebacken sind)
8. Aus der Form lösen, säubern (bei Silikonformen einfach unter fließendem warmen Wasser ausspülen und abtrocknen), die Form wieder einfetten und Teig einführen.
9. Nach dem Auskühlen vorsichtig auf die Popcake-Spieße stecken, mit flüssiger Kuvertüre überziehen und mit Mango-Streifen, Walnüssen oder

buntem Zucker dekorieren

Tipp:

Passt hervorragend zu allen warmen Rotkäppchen Fruchtsecco Verfeinerungen oder zu **Rotkäppchen Fruchtsecco Mango mit Zitronengras!**



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
