



MANGO TEESCHNITTEN

Zutaten:

125 ml	Rotkäppchen Fruchtssecco Mango
100-150 g	Datteln
100 g	kandierte Mango-Scheiben
125 g	Butter (oder Margarine)
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
250 g	Mehl
2 gestr. KL	Backpulver
1 Msp.	gemahlener Zimt
100 g	Mandelstifte
2 EL	Hagelzucker

Zubereitung:

1. Kandierte Mango-Scheiben und Datteln in Streifen oder Stücke schneiden. In einer kleinen Schüssel mit Rotkäppchen Fruchtssecco übergossen 15-20 Min. einweichen
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten
3. Den Backofen vorheizen (E-Herd 200 Grad Celsius, G-Herd Stufe 3, Heißluft / Umluft 160 Grad Celsius)
4. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem elektrischen Handmixer schaumig schlagen und dann nach und nach die Eier unterrühren
5. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren
6. Dann den Rotkäppchen Fruchtssecco mit den eingeweichten Datteln- und Mangostreifen untermischen
7. Den Teig auf dem Backblech verteilen (oder in eine große Runde Form) und glattstreichen
8. Mit Mandelstiften (und eventuell noch Streifen von Mango und Datteln) und Hagelzucker bestreuen
9. In 20-25 Min. zu schöner Farbe backen
10. Abgekühlt in Stücke schneiden und auf einer Kuchenplatte anrichten und mit geschlagener Sahne servieren

Tipp:

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



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
