



## MANGO-CUPCAKES

### Zutaten für 12-16 Stück:

<b>125 g</b>	Butter (oder Margarine)
<b>125 g</b>	Zucker
<b>3</b>	Eier (Gewichtsklasse M)
<b>250 g</b>	Mehl
<b>2 gestr. Teelöffel</b>	Backpulver
<b>3 - 4 EL</b>	Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>250 g</b>	frische Mango

### Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eier nach und nach unterrühren
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und löffelweise in den Teig rühren
3. Von der Mango ca. 16 dünne Scheiben für die Dekoration zur Seite stellen. Das restliche Fruchtfleisch in sehr kleine Stücke schneiden und mit Rotkäppchen Fruchtsecco Mango in den Teig rühren
4. In Cupcake- oder Muffins-Förmchen füllen
5. In ca. 30 Minuten (E-Herd 200 °C, Heißluft 160 °C) goldbraun backen
6. Mit einem Holzspießchen testen, ob der Teig durchgebacken ist
7. Die Cupcakes vollständig abkühlen lassen

### Topping:

1. Die Vanille-Mousse mit der angegebenen Flüssigkeit aufschlagen
2. Ca. 20 Minuten kaltstellen
3. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Cupcakes jeweils mit einem Cremetupfen dekorieren
4. Mit Mango-Scheiben und Pistazien verzieren und vor dem Servieren



kaltstellen



---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir:*

**Rotkäppchen Fruchtsecco Mango**

---