



Mango Kokos Schnitte

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 24 Portionen

Haferflocken, zart	100 g
Dinkelmehl, Type 630	100 g
Brauner Zucker	100 g
Kokosraspel	50 g
Zimt	
Salz	
Butter	100 g
Mango	300 g
Eier	4 St.
Speisestärke	40 g
Zitronen	0.5 St.
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Pürierstab, Küchenmaschine, Lochblech, Kuchenteiler, Backrahmen 19 x 24 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Boden

Mahle die Haferflocken mit dem Dinkelmehl, 50 g Rohrzucker, den Kokosraspeln, je 1 Prise Zimt und Salz in einem Mixer fein. Schmelz die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle und verrühre sie mit den gemixten Zutaten. Verteile den Teig im Backrahmen und drücke ihn flach. Rolle ihn mit einem Backformausroller glatt und stich ihn mit einer Gabel mehrmals ein.

3. Mangocreme

Spüle den Mixer aus. Halbiere die Mango, schneide am Kern entlang und schäle die Schale ab. Gib das Fruchtfleisch mit den Eiern, 50 g Rohrzucker, der Speisestärke und dem Zitronensaft in den Mixer und püriere die Masse gut durch.

4. Mango Kokos Schnitte

Gieße das Mangopüree auf den Keksboden und backe die Schnitte im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm das Blech aus dem Ofen, lasse die Schnitte abkühlen und stelle sie dann für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

5. Servieren

Entferne den Backrahmen und die Backfolie und schneide die gekühlte Schnitte mithilfe eines Kucheneinteilers erst in Quadrate und dann in Rechtecke. Streue zum Servieren Puderzucker darüber. Lagere die Schnitten im Kühlschrank und serviere sie gekühlt. Viel

Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	116 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g