



Mango-Cashew-Kekse

Zutaten:

100g Cashew Kerne *
100g getrocknete Mangos *
100g Rohrohrzucker *
100g Sahne
1 Teelöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
Schokoladen-Kuvertüre oder Zartbitterschokolade *

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Cashewkerne hacken, und die Mangos klein würfeln.
Nüsse, Mangos, Zucker, Sahne und Butter in einer Pfanne unter Rühren bei schwacher Hitze 3 bis 4 Minuten köcheln, bis der Zucker leicht karamellisiert. Mehl unterrühren und abkühlen lassen.

Aus der Teigmasse mit zwei Teelöffeln ca. 24 Nocken formen und mit etwas Abstand auf das Blech setzen.

Im Ofen bei 200°C etwa 5 Minuten backen.

Die zerlaufenen Nocken sofort wieder zusammen schieben und auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen.

Die Plätzchenunterseite mit der flüssigen Schokolade bestreichen und trocknen lassen.

Kühl aufbewahren.

Das Rezept kann auch problemlos mit den doppelten Mengen zubereitet werden.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.