

MANGO KOKOS SCHNITTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #116



- ANZEIGE -

Ein knuspriger Boden mit Haferflocken und Kokosraspeln und dazu fruchtiges Mango Püree – das klingt nicht nur richtig gut, sondern schmeckt auch so. Holt euch mit diesem Rezept den Strand und das Urlaubs-Feeling direkt nach Hause. Die leckeren Schnitten mit Mangocreme benötigen keine Küchenmaschine, ihr braucht dazu nur einen Mixer. Am besten schmecken die kleinen Stücke gut gekühlt.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 19 cm
Breite: 24 cm

VORBEREITUNG

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

BODEN

Mahle die Haferflocken mit dem Dinkelmehl, braunen Zucker, den Kokosraspeln, Zimt und Salz in einem Mixer fein. Schmilz 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.

MANGOCREME

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

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.

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, deine Sally!

BODEN:

- 100 g** Haferflocken (zart)
- 100 g** Dinkelmehl (630)
- 50 g** brauner Zucker
- 50 g** Kokosraspeln
- 1 Pr.** Zimt
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Butter

MANGOCREME:

- 300 g** Mangos
- 4** Eier
- 40 g** Speisestärke
- 50 g** brauner Zucker
- ½** Zitrone (Saft)

ZUM BESTREUEN:

- 2 EL** Puderzucker