

## Mango-Muffins oder Mango-Gugelhupf

### **Teig:**

120 g getr. Mangos\*  
150 ml heißes Wasser  
2 EL Rum\*  
200 g weiche Butter oder Margarine  
170 g Zucker  
4 Eier  
1 abgeriebene Zitronenschale oder 1 TL Zitronenpulver\*  
50 g Cashewnüsse\*  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

**Zubereitung:** Die getrockneten Mangos fein hacken oder mit der Küchenschere zerschneiden, in Wasser und Rum 3 Stunden einweichen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Cashewnüsse grob hacken.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Butter und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Die Nüsse mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Mehl, dem Backpulver sowie den Mangos darunter ziehen.

Den Teig in Papierförmchen füllen; jeweils nur halbvoll füllen. Ca. 20 Minuten backen. Der Teig kann auch in eine gut gefettete Gugelhupfform gefüllt werden. Die Backzeit beträgt dann ca. 45 Minuten. Vor dem Stürzen in der Gugelhupfform abkühlen lassen.

\* erhältlich im **EINE-WELT-LADEN**