



Mangospalten in Kokos, mit Erdbeer Mark und Vanille Creme fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein unaufwendiges Dessert, schnell gemacht, überraschend lecker

Zutaten

- 2 mittegroße, feste, aber reife Mango, geschält, in Spalten
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 150 g Kokosraspeln
- 1 Schälchen Erdereen oder Himbeeren, geputzt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Sahnesteif
- Etwas Zucker
- 1 kleiner Becher Creme fraiche
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanille Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Erdbeer Mark:

Schritt3

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren, ev. etwas nach süßen und Sahnesteif verrühren. (Dann bleibt es sämig und setzt sich nicht ab)

Schritt4

Die Vanille Creme fraiche:

Schritt5

Crème fraîche mit etwas Milch glatt rühren, mit Vanille und Zucker abschmecken.

Schritt6

Die Mango Spalten mit etwas Zitronensaft beträufeln und durch die verquirlten Eier ziehen. Etwas abstreifen und in Kokosraspeln wälzen, leicht andrücken.

Schritt7

In reichlich heißem Butterschmalz oder Pflanzenöl goldgelb heraus backen; auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit jeweils einem "Klacks" Erdbeer Mark und Vanille Crème fraîche zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** schnell gemacht, überraschend lecker, vanille crème fraîche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mangospalten-in-kokos-mit-erdbeer-mark-und-vanille-creme-fraiche/>