

Gegrillte Mango mit Kokos-Streuseln

Für 2 Personen

ZUTATEN

2 frische Mangos
30 g brauner Zucker

30 g Kokosraspeln
70 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
80 g Zucker
40 g Kokosnussöl
20 ml kaltes Wasser
1 Prise Meersalz
1 Vanillestange
1 Zimtstange



ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln, Salz und Kokosraspeln in einer großen Rührschüssel vermischen.

Geschmolzenes Kokosöl hinzugeben und mit den Fingern vermengen. Langsam etwas kaltes Wasser hinzugeben, um eine krümelige Textur zu erhalten.

Gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20-25 Minuten backen, bis die Streusel eine schöne goldene Farbe haben.

Gegrillte Mango mit Kokos-Streuseln

ZUBEREITUNG

In der Zwischenzeit die Mangos schälen, in dicke Scheiben schneiden und in braunem Zucker wälzen. Man kann auch etwas Zimt unter den Zucker mischen. Grillplatte auf dem Induktionsfeld erhitzen und die Mangoscheiben etwa 5 Minuten lang braten, bis sie karamellisieren.

Mango und Streusel auf einem Teller anrichten.

Tipp:

Man kann die Mangoscheiben auch in einer Grillpfanne oder im vorgeheizten Backofen mit Grillfunktion grillen.