

REZEPT von Sven Hochstuhl

Schokoladen-Muffin mit karamellisierten Mangospalten

Für die Muffins:

200 g Vollmilch-Schokolade
60 g weiße Schokolade
250 ml Milch
250 g Mehl
130 g Zucker
2 EL Kakaopulver
3 EL Backpulver
2 Eier
90 ml Sonnenblumenöl

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Muffins dunkle Schokolade in kleine Stückchen zerhacken. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Schokolade und Backpulver vermischen. Eier, Öl und Milch dazugeben und alles verrühren. Masse in Muffinform oder Gläser geben. Weiße Schokolade zerhacken und darauf geben. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Mango:

2 Mango
8 EL Zucker
4 EL Butter

Mango schälen, Fruchtfleisch in breiten Spalten vom Stein lösen und dann in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Mangospalten hinzufügen und kurz darin schwenken.

Die Muffins aus der Form lösen und mit karamellisierten Mangospalten anrichten.