Mango-Mousse mit Keksöhrchen

Eine leichte, fruchtige Mango Mousse aus Joghurt und Schlagsahne zu Ostern – mit leckeren Keks-Ohren zum Vernaschen.

8 - 10 Portionen | etwas Übung erforderlich | bis 80 Minuten

Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mango-Mousse:
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 reife Mango , groß (etwa 500 g)
1 Dr. Oetker Vanilleschote
500 g Joghurt
75 g Zucker
100 g kalte Schlagsahne

Knetteig:
90 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pr. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Pr. Salz
50 g weiche Butter
1 EL Milch

Zum Verzieren:
Hagelzucker
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich eine Mango-Mousse zu?:

1. ### Mango-Mousse:
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Knapp 1/3 der Mango in Würfel schneiden und kalt stellen. Übrige Mango in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen, zu der Mango geben und pürieren. Joghurt und Zucker hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

2. Die Hälfte der Mango-Mousse in Dessertgläser verteilen und die Hälfte der Mangowürfel daraufstreuen. Mit der übrigen Creme abschließen. Das Dessert mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

3 In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: 0 Min.

4 Knetteig:

Mehl in einen Rührbecher geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 16-20 gleich große Stücke schneiden und jeweils zu einem 5-6 cm langen Kegel formen. Diese mit Abstand auf das Blech legen und in der Mitte mit dem Finger etwas eindrücken. Die Mulde mit etwas Hagelzucker bestreuen, andrücken und backen (Abb. 1).

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

Keksöhrchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Mango-Mousse mit den Keksöhrchen, übrigen Mangostücken und Pistazien dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Keksöhrchen können bereits einige Tage im Voraus gebacken und in einer gut schließenden Dose gelagert werden.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)