

Sesamküchlein mit Mangosorbet

Zutaten

Für 4 Stück

75 g	Butter
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
1	Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft
25 g	Sesam
75 g	gemahlene geschälte Mandeln
75 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
4	Kugeln Fine Food Mangosorbet
1	Bio-Orange



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Energiewert/Stück

ca. 2370 kJ/566 kcal

Mein Einkauf

- 75 g Butter
- 2 Bio-Orangen
- 25 g Sesam
- 75 g gemahlene geschälte Mandeln
- 4 Kugeln Mangosorbet

Im Vorrat

- Zucker
- Salz
- Ei
- Mehl
- Backpulver



Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts weich rühren, Zucker und Salz begeben,iterrühren bis die Masse heller ist. Ei begeben, kurziterrühren. Orangenschale und -saft darunteriterrühren.



Sesam und alle Zutaten bis und mit Backpulver mischen, daruntertermischen, in 4 gefettete Formen (je ca. 10 cm Ø) füllen. Wenig Sesam darüberstreuen.

Backen: ca. 15 Min., untere Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.



Küchlein herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Küchlein mit je 1 Kugel Mangosorbet anrichten. Von der Orange Fruchtfilets herausschneiden, Küchlein damit verzieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop Januar-Rezept 2011, Dessert B