



 Dessert	 20 Min
 Leicht	 10 Min

KIRI®-REZEPT

MANGO-KÜCHLEIN MIT KIRI®

Für 2 Erwachsene 🙌 und 2 Kinder 🙌 braucht man:

6 Portionen Kiri®

4 Eier

125 g Zucker

100 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

½ Mango

Zum Dekorieren:

½ Mango

Für die Backformen:

20 g Butter

🙌 Den Ofen auf 200°C vorheizen.

🙌 Ihr Kind kann die Kiri Portionen öffnen und die Eier aufschlagen.

🙌 Mit dem Schneebesen Eier, Zucker und Kiri® Portionen vermischen und umrühren, bis die Zutaten gut gemischt sind.

🙌 Mehl mit Backpulver sieben und beifügen.

🙌 Der Junior Chefkoch fügt eine ½ Mango in dünne Scheiben geschnitten hinzu und buttert die Backförmchen aus.

🙌 Masse in die ausgebutterten Formen geben und 15 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und aus den Formen heben.



UNSER DEKO-TIPP

Schoko-Liebhaber können der Kuchenmasse kleine Stückchen dunkle Schokolade beifügen. Mischen Sie ein paar Kiri® Portionen mit ein bisschen Milch und verwenden Sie diese Crème für die Dekoration des Kuchens.