

Weihnachtsgebäck Rezepte

Kokos Mango Buchteln

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Einfach, Weihnachten

150 ml	Milch	150 g	Butter
1	Würfel Frische Hefe	1	Essl. Orangenlikör
100 g	Zucker	1	Unbehandelten Orange
400 g	Mehl	1	Reife Mango (500 g)
2	Eier (Kl. M)	30 g	Frische Ingwerwurzel
3	Eigelb (Kl. M)	2	Teel. Zitronensaft
100 g	Kokosraspel		Butter für die Form
	Salz		Mehl zum Bearbeiten

1. 175 ml Milch leicht erwärmen, Hefe darin zerbröseln und 30 g Zucker und 100 g Mehl darin verrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. 2. Eier und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren, mit restlichem Mehl, Kokosraspeln, 1 Prise Salz, 120 g Butter, Likör und Orangenschale zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Dann so lange weiterkneten, bis er Blasen wirft. 40 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. 3. Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Ingwerschälen und fein hacken. Beides mit Zitronensaft und restlichem Zucker zum Kochen bringen. Unter Rühren 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. mit dem Schneidstab pürieren. Abkühlen lassen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) großzügig mit Butter ausstreichen. 4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen und Kreise von 7 cm Durchmesser ausstechen. Je 1 TI Füllung auf einen Kreis geben und zu Kugeln formen. Dicht an dicht mit der Naht nach unten in die Form setzen. So verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Etwa 10 Minuten gehen lassen. mit der restlichen zerlassenen Butter einstreichen. 5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.