



## Mango-Muffins

### Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen und die Förmchen (Papier oder Silikon, je nachdem was die BONA-Liebhaber bevorzugen) vorbereiten. Die Mangos schälen und in kleine Würfel zerteilen. Das Mehl gut mit Backpulver und Natron vermengen.

In einer Schüssel das Ei verquirlen und dann Zucker, Vanillezucker, BONA Pflanzenöl, Joghurt und Mangowürfelhinzufügen. Diese Masse danach mit der Mehlmischung vermengen. Danach einfach die gesamte Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, glatt streichen und anschließend 30 Minuten backen (Aus eigener Erfahrung: Bei Silikonformen kann man sie ein paar Minuten weniger im Rohr lassen).

Die fertigen Muffins aus dem Ofen holen und 5 Minuten abkühlen lassen. Danach den Puderzucker mit etwas Wasser glatt rühren und auf die Muffins streichen. Zur Verzierung die Muffins mit Mangostreifen, Minzblättchen und Schokoraspeln belegen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Mathis Hesse.**

### Zutaten

250g Mango-Fruchtfleisch

125g Zucker

250g Mehl

1 Ei

½ TL Natron

2 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80ml BONA Pflanzenöl

250g Naturjoghurt

#### Zum Verzieren:

Getrocknete Mangostreifen

150g Puderzucker

Schokoraspeln

Minzeblättchen