



# Scharfe Mango-Garnelen-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## *Für 24 Muffins:*

300g White Tiger Garnelen, vorgekocht  
3 große Mangos  
240g Lauch  
3 Chilischoten  
330g Mehl  
3 gehäufte TL Backpulver  
3 Eier  
90ml Rapsöl  
195g + 600g Frischkäse  
3 TL + 6 EL Zucker  
3 Vanillezucker  
3 TL Curry  
Salz



## *Zubereitung:*

1. Den Backofen auf 180°C Ober-und Unterhitze vorheizen.
2. Zuerst die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und anschließend würfeln. Die Hälfte für die Creme zur Seite stellen.
3. Den Lauch gründlich waschen, die Wurzeln entfernen und den Lauch in Ringe schneiden. Die Chilischote vom Stiel befreien und die Chili klein hacken.
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier, das Öl und den Frischkäse mit Hilfe eines Handmixers untermischen. Die restlichen Mangowürfel, die Lauchringe und Chiliwürfel ebenfalls gut unterrühren. Zucker, Curry und Salz hinzugeben und noch einmal alles verrühren.
5. Zwei Muffin Bleche mit Papierförmchen auslegen. Jeweils etwas Teig in die Förmchen füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene 35 Minuten goldgelb backen. Anschließend gut abkühlen lassen.
6. Den Frischkäse mit den Mangowürfeln, Vanillinzucker, Zucker sowie Salz aufschlagen. Die Garnelen kurz (max. 1 bis 2 Minuten) in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten.
7. Zum Schluss die Muffins mit der Frischkäsecreme dekorieren und mit jeweils einer Garnele garnieren.