

# Rezept des Monats

## Dezember

### Mango-Teekuchen

100 g getrocknete Mangos



90 ml schwarzer Tee

125 g weiche Butter

125 g brauner Zucker



2 große Eier

250 g Mehl

½ Päk. Backpulver

50 g Cashewkerne gehackt

2 EL Ahornsirup

100 g frische Mango, klein gewürfelt

Die getrockneten Mangos mit dem Tee übergießen und über Nacht einweichen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier gründlich unterrühren.

Mehl-Backpulver-Mischung, sowie Nüsse, Ahornsirup, eingeweichte Mangowürfel (mit Flüssigkeit) und frische Mangowürfel gut unterrühren.

In eine gefettete Form füllen und bei 160° ca. 1 Stunde backen.

Machen sie mit einem Holzstäbchen eine Garprobe. Wenn kein Teig mehr daran klebt ist der Kuchen fertig.