

Pecan Brownie mit Kokosnussjoghurt und Mango-Passionsfruchtsalat



Variante mit To go Box- Pecan Brownie – Foto: Erlenbacher Backwaren



Variante mit To go Becher- Pecan Brownie – Foto: Erlenbacher Backwaren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Für 4 Stücke:

- 175 g Mangofruchtfleisch
- 1 Passionsfrucht
- 100 g ungesüßter veganer Kokosnussjoghurt
- 4 EL Kokosraspel
- 1 Bio-Limette
- 2 TL Agavendicksaft
- 1 Msp. Guakernmehl (Kaltbinder)
- geröstete Kokoschips

Step 1

Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kerne der Passionsfrucht zu den Würfeln geben.

Step 2

Joghurt und Kokosraspel verrühren.

Step 3

Die Limette heiß abwaschen, die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Limette auspressen. 3 EL Limettensaft, Agavendicksaft und Guakernmehl verrühren und unter das Obst rühren.

Step 4

Auf jedes Kuchenstück eine Portion Kokosjoghurt geben und mit Mangosalat und Kokoschips garnieren.

oder

Kokosjoghurt und Mangosalat in 4 To go Becher schichten. Die 4 Brownies in je 6 Würfel schneiden und auf den Mangosalat geben. Mit den Kokoschips toppen und mit den Deckeln verschließen.