

# Schokoladen-Muffin mit karamellisierten Mango-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für den Muffin:**

|                            |                       |                      |
|----------------------------|-----------------------|----------------------|
| 100 g Vollmilch-Schokolade | 30 g weiße Schokolade | 125 ml Milch         |
| 125 g Mehl                 | 65 g Zucker           | 1 EL Kakaopulver     |
| 1,5 EL Backpulver          | 1 Ei                  | 45 ml Sonnenblumenöl |

**Für die Mango:**

|         |             |             |
|---------|-------------|-------------|
| 1 Mango | 4 EL Zucker | 2 EL Butter |
|---------|-------------|-------------|

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Muffin dunkle Schokolade in kleine Stückchen zerhacken. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Schokolade und Backpulver vermischen. Ei, Öl und Milch dazugeben und alles verrühren. Masse in Muffinförmchen geben. Weiße Schokolade zerhacken und darauf geben. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Mango schälen, Fruchtfleisch in breiten Spalten vom Stein lösen und dann in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren.

Mangospalten hinzufügen und kurz darin schwenken.

Muffins mit karamellisierten Mangospalten auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Hochstuhl am 18. Februar 2016