



Buñuelos mit Mangosauce und Schokoladeneis

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

700 g	Mehl, gesiebt	300 g	Zucker für den Teig
1 TL	Backpulver	3	Prisen Salz
5	Eier	325 ml	Milch
1 TL	Anis, gemahlen	400 ml	Sonnenblumenöl
5	Mango	1,25 kg	Mango, tiefgefroren
100 g	Zucker für die Mangosauce		Zitronensaft
1,5 kg	Schokoladeneis		

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen und mittig eine Mulde eindrücken.
2. In einer anderen Schüssel Eier, Milch und Anis miteinander verquirlen. Die Milchmischung nach und nach in die Mulde geben und zu einem Teig verkneten. Kleine Kugeln (ca 25 g) formen und diese abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. Die Mangowürfel, tiefgefroren, in einem Topf mit 100 g Zucker und Zitronensaft aufkochen, anschließend pürieren und abkühlen lassen.
4. Die frische Mango in 1 cm große Würfel schneiden.
5. Das Öl auf ca. 170°C erhitzen.
6. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen ausrollen und erneute 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend im Fett frittieren bis sie aufgehen.
7. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit restlichem Zucker bestreuen.
8. Zum Servieren die Buñuelos auf Tellern portionieren und mit frischer Mango, Mango-Sauce und dem Schokoladeneis anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von

Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN