

Mango Blumen	
60 g	getrockenete Mango
250 g	Mehl
1	Prise Salz
100 g	Zucker
125 g	weiche Butter
1	Ei
Glasur	
100 g	Puderzucker
6 - 7 TL	Mango - Fruchtsauce
40 g	getrockenete Mango
Mangoschnitze fein hacken	
Mit Mehl, Salz und Zucker mischen	
Butter und Eigelb dazugeben	
Alles zu einem Teigkneten	
Teig in Klarsichtfolie mindestens 1 Std kühlstellen	
5 mm	dick Teig auswallen
180 Grad	Backofen vorheizen
Guetzli in Blumenform ausstechen	
10 Min.	Ofenmitte backen
Auskühlen lassen	
Für die Glasur Puderzucker und Mangosauce verrühren	
Guetzli dick bepinseln	
Mangoschnitze sehr fein hacken	
auf die Mitte der Glasur streuen	
Auskühlen lassen über Nacht	