

Süße Mangowraps

Wenn du den Grill anschmeißt, erwartest du etwas Herzhaftes? Etwas fürs Herz haben wir, allerdings ist es süß! Mango-Wraps beweisen, dass man auch Desserts grillen kann. Die Kombi aus saftiger Mango, feinen Gewürzen und knusprigem Wrap macht den Snack zu einem echten Highlight für alle, die gerne etwas Neues ausprobieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Teig
- 1 reife Mango
- 150 g Erdnussbutter
- 50 ml Kokosmilch
- Saft von ½ Limette
- 1 Handvoll Cornflakes
- 4 Maisfladen
- Puderzucker
- einige Blättchen Melisse

Zubereitung

Schritt 1

Für die Sauce die Mango schälen und bis zum Kern in dünne Scheiben schneiden. Danach wenden, weiter schneiden und sämtliche Scheiben in Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch ablösen und in einen Mixbecher geben.

Schritt 2

Erdnussbutter, Kokosmilch und Limettensaft in den Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer festen Sauce mixen. Die Cornflakes grob zerstoßen.

Schritt 3

Den Grill mit geöffnetem Deckel auf 380 °C vorheizen.

Schritt 4

Die Fladen mit der Sauce bestreichen. Dabei ca. 1 cm rundherum vom Teigrand aussparen. Mit Mango belegen und mit Flakes bestreichen. Jeweils die Seiten locker einschlagen und von unten nach oben aufrollen. Die Wraps mehrere Minuten rundherum angrillen, bis sich deutliche Grillmuster abzeichnen.

Schritt 5

Zum Servieren schräg halbieren, mit Melisse und Puderzucker bestreuen und ggf. mit restlicher Sauce servieren.
