# Mango Sauce mit Honig und Cointreau

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Puddingen und vielem mehr

## Zutaten

- 1 vollreife, aber feste Mango
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 cl Cointreau
- 1 El Honig
- 1/2 Tütchen Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mango schälen, halbieren und den Kern herausnehmen.

### Schritt2

Mit dem Zitronensaft und Abrieb, mittels Stabmixer pürieren, den Honig, Cointreau und etwas Sahnesteif verrühren.

### Schritt3

(Hat den Vorteil, dass die Mango Sauce sich nicht absetzt)

**Rezeptart:** Dessertsoßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-sauce-mit-honig-und-cointreau/