

# *Erdbeeren in Mangosauce*

## ▼ **Zutaten:**

50 Gramm	<b>Pinienkerne</b>
4-6 Esslöffel	<b>Orangensaft</b>
Saft v. ½	<b>Zitrone</b>
2 Esslöffel	<b>Ahornsirup</b>
6 Esslöffel	<b>Mangofrucht</b>
½ Teelöffel	<b>Biobin</b> <b>(oder a. Dickungsmittel)</b>
600 Gramm	<b>frische Erdbeeren</b>
8 - 12	<b>Melissenblätter</b>



## ■ **Zubereitung:**

1. die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten
2. den Orangensaft, Zitronensaft, Ahornsirup und Mangofruchtstücke mischen
3. in einem Mixer pürieren
4. mit Biobin oder mit anderen Mitteln leicht andicken
5. die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren
6. eventuell etwas zuckern und in Schälchen verteilen
7. mit der Mangosauce übergießen
8. mit den Pinienkernen und Melisseblättern garnieren
9. sehr gut passt dazu Vanilleeis