



Frühstücks-Brioche

Brioche Burger mit Mango und Kokosnussmilch

Für 10 Burger:

10	Mini Brioche Burger, Art. 2390
5	Mangos, in Würfeln (auch TK möglich)
400 ml	Kokosnussmilch (gut gekühlt)
400 g	Doppelrahmfrischkäse
200 g	Puderzucker

- 1 Die Burger Brötchen bei 180°C für 3-5 Minuten erwärmen.
- 2 Den Rahm der Kokosmilch mit dem Doppelrahmfrischkäse und Puderzucker 2 Minuten lang cremig rühren. Das Kokoswasser kann anderweitig verwendet werden.
- 3 Brioche Burger halbieren, die Schnittflächen anrösten und mit dem Kokosfrischkäse bestreichen.
- 4 Mit frischen Mango-Würfeln belegen, die Deckel aufsetzen und servieren.