

Mango Rahm Kuchen



Zutaten:

2 Dosen Mango
4 Eier
250 g Zucker
100 ml Orangensaft, oder der Saft der Mangos
200 g Butter
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Esslöffel Kakao

Zutaten für den Belag:

2 Eier
150 g Zucker
800 g Quark
2 Päckchen Sahnepudding

Backzeit ca 1 Stunde bei 175C Grad.

Die Mangos aus der Dose abtropfen lassen und den Saft für den Teig verwenden. Nimmt man frische Mangos verwendet man Orangensaft.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter unterrühren bis alles eine schöne Creme ist, dann die anderen Zutaten unterarbeiten. Bevor man den Kakao unterhebt, füllt man den hellen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und eingefettete Springform. In den restlichen Teig rührt man den Kakao und gibt ihn dann zu dem restlichen Teig in die Form. Mit dem Finger marmoriert man den Teig.

Anschließend den Teig 15 min vorbacken. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Den Quark und das Sahnepudding Pulver unterrühren.

Nach 15 min die Kuchenform aus dem Ofen nehmen, die Mangoscheiben auf dem Teig verteilen und die Quarkmasse darüber verteilen. Den Kuchen wieder in den Ofen geben und voll fertig backen. Den Kuchen langsam im Ofen abkühlen lassen. Vor dem Verzehr sollte man den Kuchen gut zwei Stunden ruhen lassen.