

Mango-Creme-Kuchen

Eine eckige Käse-Sahne-Mango-Schnitte mit viel Frucht und einer leckerer Quark-Sahne-Creme.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):

Fett

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (60 ml)
5 EL Milch (60 ml)

Belag:

500 g Mangos (Abtropfgew.)
500 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (Magerstufe)
300 g Joghurt
150 g Zucker
5 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 ml Zitronensaft

Wie backe ich einen Mango-Creme-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Rechteckige Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

Mangos auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 125 g Mangos davon abnehmen, mit 2 EL der Aufgussflüssigkeit pürieren und als Soße beiseitestellen. Übrige Mangos in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen. Quark, Joghurt, Zucker, Sahnesteif und Zitronensaft in einer großen Rührschüssel verrühren. Geschlagene Sahne und Mangostückchen unterheben. Creme auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Den Kuchen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Springformrand lösen und entfernen. Mangosoße kleckweise auf dem Kuchen verteilen, übrige Soße dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn keine rechteckige Springform vorhanden ist, den Kuchen auf einem gefetteten Backblech mit Backrahmen backen.

