



Mango-Käsekuchen

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	230 g
Backpulver	1 EL
Zucker	150 g
Salz	
Butter	100 g
Eier	5 St.
Mango	1 St.
Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	800 g
Vanille Zucker	8 g
Kokosraspel	50 g
Speisestärke	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Springform 28 cm Durchmesser, SILVERCREST
Stabmixer/ Pürierstab

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und eine Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. 1 Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein lösen. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Mango fein pürieren. Übrige Mango klein würfeln.
3. Inzwischen Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Übrige Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark, Eigelb, 100 g Zucker, Vanillinzucker, Kokosraspeln, Mangopüree und -würfel, 2 TL Zitronensaft, Zitronenschale und Speisestärke glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit Butter bestreichen. Kuchenteig gleichmäßig ausrollen, in die Springform geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Quarkmasse in die Springform gießen und im Ofen ca. 40 Min. backen.
5. Anschließend die Springform mit Alufolie abdecken und weitere ca. 30 Min. backen. Den exotischen Käsekuchen im offenen Ofen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	247 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g