



Mangokuchen mit Mojito-Guss

Zeit gesamt
1h 15minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Bio Limetten	4 St.
Mango	2 St.
Butter	180 g
Brauner Zucker	170 g
Vanille Zucker	2 TL
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Backpulver	2 TL
Minze, frisch	10 g
Puderzucker	180 g
weißer Rum	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, SILVERCREST
Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 1 Limette halbieren und Saft auspressen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und 150 g in einem hohen Gefäß mit Limettensaft fein pürieren. Restliche Mango klein würfeln.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mangopüree zufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit Mangowürfeln kurz unterrühren.
3. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 45–50 Min. goldbraun backen, dabei zum Ende Oberfläche bei Bedarf locker mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Kuchen ca. 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Inzwischen 1 Limette heiß waschen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Die letzten Limetten halbieren und Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit Limettensaft und Rum zu einem dünnflüssigen Guss verrühren.
5. Mangokuchen aus der Form stürzen und mit 2/3 vom Mojito-Guss bestreichen. Abkühlen lassen, dann Oberfläche mit übrigem Guss bepinseln und mit Limettscheiben und Minzeblättchen verzieren. Mojito-Guss trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g