

Orangen-Mango-Kuchen

Rezept von Meta Hildebrand



Orangen-Mango-Kuchen

Ergibt 8–12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Genussfertig: in ca. 120 Minuten

Pro Stück:

39 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiss, 26 g Fett; 262 kcal

Zutaten:

- 290 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 260 g Mehl
- 20 g Maizena
- 150 g Frischkäse
- 1 Päckchen Backpulver (15 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker (10 g)
- 3 Orangen (Abrieb und Filets)
- 1 Mango fest (nicht weich)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach begeben. Den Frischkäse dazugeben.
2. Orangen waschen und abreiben. Den Abrieb dazugeben.

3. Das Mehl absieben, mit Maizena, Salz und Backpulver vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Eine runde Kuchenform mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen. Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
5. Die Orangen mit dem Messer schälen und Filet rausschneiden. Die Mango waschen, schälen und mit dem Sparschäler das Fruchtfleisch runterschälen. Die Mangostreifen zu kleinen Rosen aufrollen. Auf dem Kuchen verteilen. Die Orangenfilet schön dazugeben.
6. Auf der untersten Rille bei 170 °C Umluft ca. 50–55 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.