

# Hier und heute



## Mangocremekuchen

Konditormeister Marcel Seeger zaubert aus süßer Mango eine aromatische Creme und kombiniert diese mit einem saftigen, selbstgebackenen Teigboden zu einem köstlichen Mangocremekuchen. Eine fruchtige Leckerei vom Feinsten!

## Das Rezept

### Mangocremekuchen

von Marcel Seeger, für einen Backrahmen von circa 25 x 20 cm

### Zutaten Teigboden

- 200 g Weizenmehl, Typ 550
- 6 g Backpulver
- 120 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 60 ml Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl
- 60 ml Milch

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den mit Backpapier eingeschlagenen Backrahmen auf ein Backblech stellen. Mehl mit Backpulver vermischen. Dann Zucker, Vanillemark, Salz, Eier, Öl und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Entweder mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine. Sollte der Teig nicht klümpchenfrei sein, diesen noch einmal kurz mit einem Mixstab bearbeiten.

Den Teig in den Backrahmen füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen circa 18 bis 20 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Rührteigboden im Backrahmen abkühlen lassen und dann mit dem Rahmen auf eine Unterlage setzen, die in den Kühlschrank passt.

### Zutaten Mangocreme

- 500 g Mango, geschält und in Würfel geschnitten
- 500 g Magerquark
- 300 g Naturjoghurt
- 150 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 50 ml Zitronensaft
- 500 g Sahne, aufgeschlagen
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

### Zubereitung

Von den Mangowürfeln circa 130 g pürieren und das Püree beiseite stellen. In einer großen Schüssel Quark, Joghurt, Zucker, Vanillemark und Zitronensaft gründlich verrühren. Anschließend die Schlagsahne unterheben, die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unterrühren und die restlichen Mangowürfel unterheben.

Die fertige Mangocreme in den Backrahmen auf den Rührteigboden geben und den Mangocremekuchen mindestens eine Stunde gut durchkühlen, damit er die nötige Bindung aufbauen kann. Nach der Kühlphase den Backrahmen entfernen, den Kuchen in Stücke schneiden und mit dem Mangopüree „kleckweise“ dekorieren.

Tipp: Alternativ kann man das Mangopüree auch als Sauce neben das Kuchenstück geben.