

Rezept

Mango-Rahmschnitten

Ein Rezept von Mango-Rahmschnitten, am 19.04.2024

Zutaten

2 Dosen Mango (à 225 g Abtropfgewicht)	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
300 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
2 Eier	150 g Zucker
800 g saure Sahne	2 Päckchen Vanillepuddingpulver
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Mangos abgießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Saft auffangen und abmessen. Die Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Mangosaft dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.
2. Für den Belag die Mango klein würfeln. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Saure Sahne und Puddingpulver unterrühren und die Mangowürfel unterheben. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Kuchen in 20-25 Min. fertig backen.