

## Rezept

# Mangokuchen

Ein Rezept von Mangokuchen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl (Type 1050)	<b>1 1/2 TL</b> Backpulver
<b>4</b> Eier	<b>150 g</b> Rohrzucker
<b>100 ml</b> Rapsöl	<b>1</b> Bio-Orange (200 g)
<b>2</b> Mangos (à ca. 50 g)	<b>2-3 EL</b> Kokosflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Mehl und Backpulver mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren, das Öl und den Mehl-Mix dazugeben und alles gut unterrühren.
2. Die Orange heiß abwaschen, die Schale abreiben und zum Teig geben. Den Saft auspressen, in den Teig rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einer Teigkarte gleichmäßig verteilen.
3. Die Mangos mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen, mit Kokosflocken bestreuen.
4. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 30-35 Min. goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.