

## Rezept

# Mohn-Käsekuchen mit Mango

Ein Rezept von Mohn-Käsekuchen mit Mango, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Mango (250 g Abtropfgewicht)	<b>4</b> Eier
<b>200 g</b> Zucker	<b>100 ml</b> Öl
<b>150 g</b> Mehl	<b>½ Pck.</b> Backpulver
<b>250 g</b> Magerquark	Saft von 1 Zitrone
<b>50 g</b> Sahne	<b>75 g</b> gemahlener Mohn
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> klarer Tortenguss
Butter für die Form	Tortenring

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter gut einfetten. Die Mangos aus der Dose abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei 100 ml Mangosaft für den Teig und 250 ml Mangosaft für den Guss abmessen (falls der Saft in der Dose nicht ausreicht, diesen einfach mit Wasser oder anderem Fruchtsaft auffüllen).
2. Für den Teig 2 Eier und 125 g Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl und 100 ml Mangosaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (unten) 12 – 15 Min. vorbacken.
3. Für den Belag 2 Eier und 75 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Zitronensaft, Sahne und Mohn unterrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Quarkmasse daraufgeben und in 15 – 20 Min. fertig backen. Den Kuchen abkühlen lassen.
4. Kuchen auf eine Platte setzen und den Tortenring darumlegen. Die Mangos in schmale Spalten schneiden und fächerförmig auf den Kuchen legen. 250 ml Mangosaft mit 1 EL Zucker und Tortenguss verrühren und nach Packungsangabe einen Guss zubereiten. Den Guss auf dem Kuchen verteilen.