

Rezept

Orangen-Mangokuchen

Ein Rezept von Orangen-Mangokuchen, am 07.08.2024

Zutaten

2 Eier	50 g Puderzucker
50 g Mehl	3 reife Mangos
3 TL Puderzucker	300 g Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör (wer mag)	2 EL Mandelblättchen
Fett für die Backform	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Eier mit Puderzucker cremig rühren, Mehl unterheben. Teig in die Form füllen. Bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen.
2. Mangos schälen, Stein auslösen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden. 2 TL Puderzucker darüber sieben. Zugedeckt 10 Min. ziehen lassen. Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen, evtl. mit Orangenlikör verrühren. Die Hälfte auf dem Tortenboden verstreichen, mit Mangospalten belegen, mit der restlichen Marmelade bestreichen. Mandeln mit 1 TL Puderzucker mischen, in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Kuchenrand damit garnieren.