

Hier und heute



Mango-Kokos-Kuchen

Mangos sind saftig, süß und richtig lecker. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild backt aus der exotischen Frucht einen schnellen Mango-Kokos-Kuchen. Eine Limetten-Sahne mit Früchten rundet den Kuchen ab.

Das Rezept

Mango-Kokos-Kuchen

von Theresa Knipschild, für eine 25 cm Kastenform

Zutaten

- 440 g Mehl z.B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 und etwas für die Form
- 150 g Zucker
- 80 g Kokosraspeln
- 15 g Backpulver
- 5 g Salz
- 330 g fertiges Mangomark aus dem Glas oder etwa 2 pürierte Mangos
- 100 ml Wasser mit Kohlensäure, alternativ 2 Eier
- 130 ml neutrales Pflanzenöl und etwas für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Backform fetten und mehlieren. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen vermischen. Limettenschale, Mangomark, Wasser und Öl ebenfalls zugeben und mit einem Schneebesen circa eine Minute zu einem Teig verrühren. Den Teig in die Form geben und circa 50-60 Minuten backen.

Tipp: Als Topping etwas Sahne aufschlagen und mit Limettenabrieb und Zucker abschmecken. Wenn gewünscht mit exotischen Früchten dekorieren.