

Mango-Kuchen mit Mandeln



Du brauchst:

2 Mangos
40 g Butter (zerlassen)
3 Eier
80 g Zucker
100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 ml Milch
1 gestrichenen Teelöffel Backpulver
Puderzucker zum Bestreuen

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle die Mangos und schneide sie in Stückchen.
- 2.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 3.) Gib die Butter in einen Topf und schmelze sie. Stelle sie dann kalt.
- 4.) Fette und bemehle eine Kastenform.
- 5.) Gib die Eier in eine Rührschüssel und rühre die Eier schaumig.
- 6.) Gib den Zucker dazu und rühre nochmals gut schaumig.
- 7.) Gib die Butter dazu und rühre nochmals.
- 8.) Mische das Mehl, die Mandeln und das Backpulver und gib es in den Teig.
- 9.) Rühre nochmals.
- 10.) Gib nun die Milch hinzu und rühre noch einmal.
- 11.) Gib den Teig in die Kastenform.
- 12.) Gib die Mangostückchen in den Teig und verteile sie.
- 13.) Backe den Kuchen 1 Stunde und 15 Minuten bei 200 Grad.
- 14.) Lass den Kuchen abkühlen und dekoriere ihn mit Puderzucker.