Mango-Käsekuchen



Klassischer cremiger Käsekuchen mit Hefeteigboden und fruchtiger Mango-Schicht.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 70 ml lauwarme Milch
- 20 g Zucker
- 20 g frische Hefe
- 170 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 30 g weiche Butter

Für den Belag

1 Mango
1 Glas Mango-Konfitüre ohne Stücke
750 g Quark, Magerstufe
100 g Zucker
2 TL Vanille-Extrakt
1 ½ P. Puddingpulver Vanille
6 Eier
50 g weiche Butter

Für die Deko

Puderzucker
Evtl. Mango-Scheiben (Achtung: Die Mango-Scheiben werden nach einem Tag dunkel und unansehnlich auf dem Kuchen)

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Hefe in die lauwarme Milch bröseln, den Zucker dazugeben, alles verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Salz, Ei und die weiche Butter in die Rührschüssel geben. Nach der Quell-Zeit die Hefe-Milch-Mischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für den Belag die Mango schälen, den Stein entfernen und in feine Würfel schneiden. Vorsichtig mit der Mango-Konfitüre mischen.
6. Die restlichen Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.
7. Den Hefeteig gleichmäßig auf den Boden der Springform drücken. Die Hälfte der

Quarkmasse auf dem Hefeteig verteilen. Die Mango-Mischung darauf verteilen und vorsichtig mit einer Gabel unter die Quarkschicht ziehen. Abschließend die restliche Quarkmasse gleichmäßig auf die Frucht-Quark-Schicht geben und glattstreichen.

8. Im unteren Drittel des Backofens für ca. 60 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren nach Wunsch mit frischen Mango-Scheiben und Puderzucker dekorieren.
10. Achtung! Die Mango-Scheiben als Deko werden nach einem Tag dunkel und unansehnlich auf dem Kuchen. Also erst kurz vor dem Verzehr belegen oder lieber nur einige Scheiben in der Mitte platzieren.