Russischer Zupfkuchen mit Mango aus der Kastenform

Der beliebte Käsekuchen hier mal mit Mango in der Kastenform gebacken.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g Butter (Zimmertemperatur)

Für die Füllung

300 g Quark, Magerstufe
200 g Ricotta
75 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
2 EL Speisestärke
2 Eier
250 g Mango-Fruchtfleisch, in kleine Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Eine Kastenform (25 cm Länge) gründlich fetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde im Kühlschrank parken.
3. Nach der Kühlzeit 1/3 des Teigs abnehmen und wieder in den Kühlschrank legen. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zum Rechteck (ca. 15 x 29 cm) ausrollen und in die Kastenform legen. Den Teig gut andrücken (Boden und Ränder) und für 30 Minuten zurück in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 200°C vorheizen.
5. Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Mango-Stücke in eine Schüssel geben und zu einer cremigen Masse verrühren. Die Füllung in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Die Mango-Stücke auf der Creme verteilen.
6. Den restlichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Stücke zupfen (oder ausrollen und mit einem kleinen Keksausstecher mit einem Motiv deiner Wahl ausstechen) und auf dem Kuchen verteilen.
7. Für ca. 1 Stunde in der Ofenmitte backen. Anschließend in der Form auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Erst dann aus der Form stürzen, auf eine Kuchenplatte legen und servieren.