



Full Pantries

Saftiger Mango Kokos Kuchen

Für den Teig:

- 200g Butter, zimmerwarm
- 100g weißer Zucker
- 75g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier Gr. M-L
- 150g (Mager-)Quark
- 200ml Mangonektar, z.B. „Mago“ von Klindworth
- 150g Hartweizengrieß
- 150g Mehl (Weizen T405 oder Dinkel T630)
- 1 Pck. Backpulver
- 75g Kokosraspeln

Für den Sirup:

- 150ml Mangonektar, z.B. „Mago“ von Klindworth
- 75g Zucker

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, eine Prise Salz und Vanilleextrakt einige Minuten hell cremig rühren. Anschließend die Eier nach und nach dazugeben. Immer erst ein weiteres Ei hinzugeben, sobald das vorherige vollständig untergerührt ist. Danach den Quark unterrühren. Mehl, Grieß und Backpulver in einer kleinen Schüssel vermengen und anschließend abwechselnd mit dem Nektar portionsweise kurz unter die Masse rühren. Zum Schluss die Kokosraspeln unterheben.

Den Teig in eine eingefettete und mit Grieß ausgestreute Kastenform füllen und – je nach Backofen – für 60 - 75 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

Für den Sirup Mangonektar und Zucker in einer kleinen Kasserole aufkochen und für ein paar Minuten bei mittlerer bis hoher Temperatur köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht (!) eindickt.

Den noch heißen fertiggebackenen Kuchen mit $\frac{3}{4}$ des Sirups beträufeln. Restlichen Sirup erneut kurz aufkochen, bis er deutlich eindickt. Anschließend den Kuchen damit bestreichen. Nachdem der Kuchen vollständig ausgekühlt ist (!), ihn vorsichtig aus der Form lösen und servieren.