Schneller Käsekuchen mit Mango (ohne Boden)

Zubereitung

1. Vorweg die getrockneten Mangos in Milch oder Naturjoghurt im Kühlschrank einweichen (mind. 1 Stunde).

2. Backofen auf 180° vorheizen. Backform mit Butter einfetten und mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen.

3. Für die Füllung den Zucker mit Eiern schaumig rühren. Nach und nach Vanillezucker, Zitronenschale, Quark und eingeweichte Mangos unter rühren. Die Sahne separat schlagen und unter heben.

4. Nun die Füllung in die Form geben und den Kuchen ca. 65-70 min. backen.

Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

100 g	Haselnüsse, geröstet und gemahlen
100 g	Mangostücke, getrocknet
1 Tl	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
100-150 g	Syramena Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

100 ml Milch oder Naturjoghurt
1 El Butter
4 Eier
geriebene Schale einer Zitrone
750 g Quark
1 Becher Sahne