



demeter

Hof Mahlitzsch GbR  
Mahlitzsch Nr. 1  
01683 Nossen  
Tel: 035242-65620  
Fax: 035242-656219



## Cheesecake mit Mango



### Zutaten

#### Boden:

125 g Zwieback,  
100 g Butter,  
1 EL Zucker, 1/2 TL Salz

#### Füllung:

1,5–2 Mangos,  
750 g Quark 20 % Fett,  
250 g Quark 40 % Fett,  
1 EL Kokosraspel,  
100 g Zucker,  
4 Eier,  
1 Zitrone,

1 gestr. TL Backpulver

### Zubereitung

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten.

Zwieback mit dem Nudelholz in einer Tüte zerkleinern, mit weicher Butter, Zucker und Salz verkneten und in die Form drücken. 30 Min. kalt stellen.

Mangos schälen, würfeln, mit Zitronenschale und Saft vermischen. Eier mit dem Backpulver und Zucker 3 Min. cremig rühren. Quark, Kokos und die Hälfte der Mangos dazugeben. Alles auf den Boden geben und mit den restlichen Mangostücken auffüllen. Bei 160 °C auf unterer Schiene ca. 50 Min. backen.

Wenn der Kuchen noch sehr hell ist, ca. 10 Min. bei höherer Temperatur und Umluft weiterbacken.