

# Himbeerschnitten mit Mango

Kuchen » Himbeer

## Zutaten (16 Stücke)

- » 125g Butter/Margarine
- » 190g Zucker
- » 1 Msp. Vanillearoma
- » 1 Ei(er)
- » 1 Eigelb
- » 150g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 50ml Milch
- » 8 Blatt Gelatine
- » 2 Mango
- » 500g Joghurt (natur)
- » 500g Magerquark
- » 2 Eiweiß
- » Zitronensaft
- » 4 EL Mineralwasser
- » 150g Himbeeren
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Weiche Butter mit 90g Zucker und Vanille cremig rühren. Ei, Eigelb unterziehen. Mehl, Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd unter den Teig rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 30x25cm) mit ca. 5cm hohem Rand geben, glatt streichen und 20-25min backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Joghurt, Quark und Rest Zucker cremig rühren. Die Gelatine auflösen, in dünnem Strahl unterziehen. Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft steif schlagen. Sobald die Quarkcreme zu gelieren beginnt, Mineralwasser, Eischnee sowie 3/4 der Mangowürfel zufügen, unterheben.

3. Die Himbeeren verlesen, 3/4 davon auf dem Kuchenboden verteilen. Creme darüber geben, glatt streichen und ca. 4 Stunden kühlen. Kuchen in Stücke schneiden und mit den übrigen Früchten sowie der Zitronenmelisse garnieren.

Nährwerte: 200kcal/E8g/F8g/KH24g pro Stück

angelegt am: 30.08.2004

Rezept-Nr: 1248

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke