

Apfel-Mangokuchen mit Rahmguss

Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
100 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:

4 mittelgroße Äpfel
250 ml Mangosaft
250 ml Apfelsaft
1 EL Zucker
1 Pä. Vanillepudding-
pulver
1 EL Stärkemehl

Für den Guss:

3 Eier getrennt
100 g Zucker
200 g Sahne
50 g Mandelblättchen
30 g gehackte Mandeln
Etwas Puderzucker

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen und eine Springform 26 cm Ø damit auslegen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel auf dem Mürbeteig verteilen. Puddingpulver, Stärkemehl und Zucker vermischen. Mit dem Saft anrühren. Alles kurz aufkochen lassen und über die Äpfel gießen. Im Backofen ca. 35 Minuten backen. Für den Guss Eigelb mit Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Die Sahne unter rühren hinzugießen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Guss auf dem heißen Kuchen verteilen und mit Mandelblättchen und gehackten Mandeln bestreuen. Alles weitere 20 Minuten fertig backen.

Den Kuchen in der Form vollständig abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank. Dann aus der Form nehmen und nach Geschmack mit Puderzucker besieben.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 35 + 20 Minuten

