



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Mango-Joghurt Streusel**

24er Form

Ofen 180°C Umluft vorheizen

**Des braucht's für den Teig:**

- ☺ 200 g Mehl
- ☺ 70 g Zucker
- ☺ 80 g Butter
- ☺ 2 Eigelb
- ☺ 1 TL Backpulver
- ☺ 1 Prise Salz

**...und des für die Füllung:**

- ☺ 400 g griechischer Joghurt
- ☺ 50 g Mehl
- ☺ 80 g Zucker
- ☺ ½ TL Zitronensaft
- ☺ 1 Klecks Vanille-Extrakt
- ☺ 2 Eiweiß
- ☺ 1 Dose Mango (425 g brutto)
- ☺ 4 EL Mangomarmelade (ich habe Schwarthau Samt genommen)





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Butter schmelzen (z.B. in der Mikro)
- ☺ 2 Eier trennen
- ☺ Zucker mit Eigelb sehr cremig mixen
- ☺ Butter untermixen
- ☺ Mehl, Salz und Backpulver mischen
- ☺ unter die Masse heben, bis ein krümeliger Teig entstanden ist
- ☺ Folie drüber, 30 Minuten in den Kühlschrank
- ☺ Mango abtropfen, klein würfeln
- ☺ Eiweiß mit Zucker und nach einer Weile mit dem Zitronensaft cremig mixen
- ☺ Joghurt unterheben,
- ☺ Vanille-Extrakt hinzufügen
- ☺ Mehl hinzu
- ☺ Mango hinzu
- ☺ Springform fetten, mehlen
- ☺ 2/3 des Teiges auf den Boden drücken (keinen Rand, ist nicht nötig)
- ☺ Marmelade auf den Boden streichen
- ☺ Joghurtmasse einfüllen, glattstreichen
- ☺ Mit Bröseln bedecken
- ☺ Gute 30 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung entstanden ist, auskühlen lassen
- ☺ Mit Puderzucker bestäuben

**Besonders gut schmecken hier die Streusel, weil sie schön krümelig und nicht hart sind. Einfach ein toller Kuchen für den Frühling 😊**