



KW 37/2016

Mango-Quark-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

50 g weiche Butter, ca. 800 g reife Mangos, 4 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz, 750 g Sahnequark, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 50 g Amarettini, Puderzucker zum bestäuben.

Zubereitung:

Eine ofenfeste Form ausfetten. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln. Ofen vorheizen E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C.

Eier trennen. Eiweiß mit den Schneebesen steif schlagen. 50 g Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen cremig rühren. Eigelb, Quark und Puddingpulver unterrühren.

Die Früchte unter die Quarkmasse heben und den Eischnee portionsweise unterheben.

Quarkmasse in die Form geben, dabei nicht ganz bis oben füllen. Amarettini grob darüberbröseln. Im heißen Ofen 50–60 Minuten backen. Evtl. ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken.

Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Den Auflauf warm genießen.

Mangocreme

Zutaten für 4 Personen :

1 richtig reife Mango (das ist wichtig, weil sie sich sonst nicht gut pürieren lässt), 200 ml Kokosmilch, 50 g Zucker, 1 EL Limettensaft, etwas gemahlener Kardamom

Zubereitung:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein abschneiden. Mangofleisch mit Kokosmilch und Zucker fein pürieren.

Das Püree mit Limettensaft abschmecken, in Schälchen füllen und 1 Stunde oder auch länger kühl stellen.

Dann ganz fein mit Kardamom überstäuben. Fertig!

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967