

## Erdbeerkuchen mit Mango

Von **Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer**

Ein einfacher Kuchenboden ist ja schnell gebacken, und im Handumdrehen steht ein bildschöner, fruchtiger Sommerkuchen auf dem Tisch. Die Zutaten dafür kann man eigentlich alle im Haus haben – bis auf die Früchte natürlich, die man frisch kaufen muss. Übrigens, aus Pakistan kommen genau zur Erdbeerzeit die köstlichsten Mangos, und die passen einfach unübertroffen zu unserem heimischen Obst.



**Für eine runde Springform von 28 Zentimetern Durchmesser oder ein kleines Blech von 25 x 30 Zentimetern:**

### **Kuchenboden:**

- 3 Eiweiße
- 1 Salzprise
- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Mehl

### **Belag:**

- 250 g Magerquark
- 2 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 150 g Sahne
- 500 bis 700 g Erdbeeren
- 1 reife, duftende Mango

**Zubereitung:**

Zuerst die Eiweiße steif schlagen, solange die Rührschüssel noch absolut sauber ist. Gleich zu Beginn die Salzprise zufügen. Den Schnee in eine zweite Schüssel füllen. Die Eigelbe in der Rührschüssel zu einer dicken, hellen Creme schlagen. Dabei langsam den Zucker hinzurieseln lassen. Die geriebenen Mandeln zufügen, auch das Mehl (durch ein Sieb), am Ende den Eischnee behutsam unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgeschlagene Form gießen oder auf einem Blech (25 x 30 Zentimeter) glatt streichen.

Bei 190 Grad Celsius (Heißluft; 210 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) in 20 Minuten zum flachen Kuchenboden backen. Er soll hellbraun werden und richtig durchbacken.

Auskühlen lassen und Backpapier abziehen.

Den Quark am besten bereits am Vortag in einem mit einem Blatt Küchenpapier ausgelegten Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank abtropfen lassen. Die Molke, die dabei austritt, kann man trinken, sie schmeckt und tut gut. Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale würzen, steif geschlagene Schlagsahne unterziehen. Auf dem Kuchenboden verstreichen.

Dicht an dicht mit Erdbeeren besetzen. Würfel von Mango dazwischen verteilen. Wer noch einige schwarze Johannisbeeren hat, verteilt diese noch dazwischen. In Quadrate schneiden und sofort, also ganz frisch, essen.

**Getränk:** Espresso oder eine Tasse Kaffee.