



 40 Minuten

 Einfach

KLEINE MANGO-QUARK-KUCHEN

Sahniger Mangoquark gehäuft auf saftig-buttrigem Keksboden.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Butter in einem Topf schmelzen. Kekse fein zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermengen. Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Backpapierstreifen auslegen. Bröselmasse als Boden in die Mulden drücken. Ca. 30 Minuten kaltstellen (oder aber über Nacht).

SCHRITT 2

Mango vom Stein schneiden. Fruchtfleisch schälen und fein würfeln. Mangowürfel unter die Feine QuarkCreme heben. Vanillin-Zucker, Zucker und Sahnesteif mischen.

SCHRITT 3

Sahne steif schlagen, Zuckermischung dabei einrieseln lassen. Sahne unter den Mangoquark heben. Auf den Keksböden verteilen und ca. 1 Stunde kaltstellen.

SCHRITT 4

Kleine Kuchen mithilfe des Backpapiers aus den Mulden lösen, auf Tellern anrichten und –je nach Wunsch - mit Schokoladensoße beträufeln.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1130/270

Fett (g): 19

Kohlenhydrate (g): 22

Eiweiß (g): 3



 Zutaten

12 Stück

90 g Butter

180 g Butter-Spritzgebäck (Kekse)

400 g MILRAM Feine Quark Creme Bourbon Vanille

1 Mango

1 Päckchen Vanillin-Zucker

30 g Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

200 g Schlagsahne

60 ml Schokoladensoße