Schoko Mango Kuchen

Der Schoko Mango Kuchen ist eine wunderbare, köstliche Mehlspeise. Das Kuchen Rezept gelingt einfach und ohne großen Aufwand selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

	Butter (für die Form)
1 Dose	Mangos (400 ml)
150 g	Walnüsse (gerieben)
5 Stk.	Eier
250 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio Orangen (abgeriebene Schale)
250 g	Mehl
3 EL	Kakao
1 TL	Zimtpulver
3 TL	Backpulver
250 g	Zartbitterschokolade
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Schoko Mango Kuchen** den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Butter fetten.

2. Die Mango aus der Dose leeren und abtropfen lassen. Mit geriebene Walnüsse, Zucker, Eier und Orangenschale in einen Standmixer geben und verrühren.

3. Das Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt versieben und in dem Mixer leeren. Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.

4. Den Teig in die Springform leeren und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, nach dem herausnehmen abkühlen und aus der Form lösen.

5. Die Zartbitterschokolade über ein Wasserbad schmelzen und über den Kuchen streichen.

Tipp

Den Schoko Mango Kuchen noch zusätzlich mit bunte Streusel dekorieren und mit Schlagobers servieren.