

Limokuchen mit Mango-Quark-Häubchen

für 12 Stücke

200g Mehl
100g Zucker
10g Vanillezucker
1/2 Tütchen Backpulver
60ml Öl
220ml Limonade (z.B. Rubicon Mango*)

250g Magerquark
2 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
200g Mango



Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Kuchenform mit etwas Butter und Mehl vorbereiten.

Das Öl mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unter die Ölmasse rühren. Limo unter den Teig rühren. Wenn der Teig noch zu trocken ist, noch etwas Limo unterrühren, der Teig darf jedoch nicht zu flüssig sein.

Den Teig in die Form füllen und ca. 20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Quark mit Puderzucker und Vanille glatt rühren. Klein geschnittene Mango unterheben und auf den erkalteten Kuchen streichen.