

## Mango Gugelhupf

Zutaten (für eine 22 cm Durchmesser Gugelhupf-Form)

1 kg Mangos (ca. 2 Stück)

- möglichst Flugware -

250 g Zucker

250 g weiche Butter

350 g Mehl

6 Eigelb – Größe L

6 Eiweiß

2 Vanillezucker

1 1/2 Päck. Backpulver

1 Prise Salz

Semmelbrösel und etwas Margarine zum Ausfetten der Kuchenform

Puderzucker nachher zum Bestreuen



### Zubereitung:

Das Rezept für diesen Mango Gugelhupf hat uns Kochbären ein Freund aus Caacupeé / Paraguay geschickt. Bei ihm wachsen die Mangos im Garten, so kann er sie im optimalen Reifezustand ernten. „Nicht ganz reif“ wie er geschrieben hat.

Die Mangos schälen, entkernen und erst in Scheiben und dann in kleine Würfelchen schneiden.

Dieser Mango-Gugelhupf ist ein einfacher Rührkuchen, der leicht gelingt. Wichtig ist, dass man wirklich Butter nimmt. Zucker mit Butter und den Eigelben schaumig schlagen. Prise Salz und Vanillezucker unterheben. Jetzt nach und nach das gesiebte Mehl abwechseln langsam unterheben. Zum Schluss das Backpulver. Jetzt heben wir von Hand den Eischnee und die Mangowürfelchen unter.

In die ausgefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 200 Grad ca. 65 bis 75 Minuten backen. Der Mango Gugelhupf sollte nach etwa 25 Minuten mit Pergamentpapier abgedeckt werden, sonst wird er zu dunkel.

### Serviertipp:

Nach dem Stürzen und Erkalten ist dieser saftige Mangokuchen am nächsten Tag noch leckerer. Er entfaltet dann so richtig sein Aroma.