



## Mango – Schwarz/Weiß - Blechkuchen

### Zutaten:

#### Creme:

- 1 Pck. Vanillepudding
- ½ l Milch
- 30g Zucker\*
- 50g Butter
- 1 EL Puderzucker
- 1 Glas Mango-Fruchtaufstrich\*

#### Teig:

- 250g Mehl
- 180g brauner Zucker\*
- 250g Butter
- 1 Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 2 EL Kakao\*
- 2 EL Milch

#### Guss:

- 100g Halbbitter-Schokolade 55%\*
- 70g Butter

### Zubereitung:

Pudding als Erstes zubereiten. Dafür das Puddingpulver mit 4 EL Milch glatt rühren.

Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zugeben, aufkochen und erkalten lassen.

50g Butter weich werden lassen, damit Pudding und Butter die gleiche Temperatur haben.

Teig: Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl sieben und unter die Masse rühren. Unter die Hälfte des Teiges Kakao und Milch zufügen.

Blech gut fetten oder Backpapier verwenden.

Zuerst den hellen Teig aufbringen und darüber den dunklen, am Besten mit einem Tortenheber verstreichen.

Der Kuchen wird bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten gebacken. Danach ganz abkühlen lassen.

Mango-Fruchtaufstrich auf dem Teig verteilen.

Creme: Butter mit Puderzucker schaumig rühren und den Pudding löffelweise unterrühren. Sodann Pudding auf dem Aufstrich aufbringen.

Guss: Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und vorsichtig über die Creme geben.

\*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!