

Mangohupf

Zutaten für eine grosse Gugelhopfform

120 g getrocknete Mangos *	1 Zitrone
1 1/2 dl heisses Wasser	50 g Cajounüsse
2 EL Rum	200 g Mehl
200 g weiche Butter	2 TL Backpulver
150 g Honig *	4 Eiweiss
4 Eigelb	1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestreuen	



* im claro Weltladen Wohlen erhältlich

1. Vorbereiten

- Mangos mit einer Schere in kleine Stücke schneiden. In Wasser und Rum 2 bis 3 Stunden einweichen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.
- Cajounüsse zerhacken, Zitronenschale abreiben.
- den Backofen 10 Min. auf 220°C vorheizen, dann auf 180°C zurückschalten. Die Gugelhopfform gut einfetten.

2. Teig zubereiten

- Butter und Honig zu einer cremigen, luftigen Masse aufschlagen, die Eigelbe nach und nach unterrühren.
- Abgeriebene Zitronenschale, Cajounüsse und das mit dem Backpulver vermischte Mehl sowie die Mangos unterrühren.
- Das Eiweiss zu Schnee schlagen, sorgfältig unterziehen.
- Den Teig in die Form füllen.

3. Backen

- Den Gugelhopf im vorgeheizten Backofen bei 180°C rund 45 Min. backen.
- Vor dem Stürzen in der Form abkühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestreuen.