

COCO MANGO CUMBLE



ZUTATEN: QUARK-CREME

350 g	Soja-Quark
3 EL	Speisestärke
65 g	Sugars of the World Bio-Kokosblütenzucker
1 EL	Zitronensaft
2	reife Bananen
1	Mango

ZUTATEN: STREUSEL

25 g	Sugars of the World Bio-Kokosblütenzucker
1	Prise Salz
50 g	Margarine
160 g	Mehl

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

Soja-Quark, Speisestärke, Bio-Kokosblütenzucker, Zitronensaft und Bananen mit einer Gabel vermischen.

Die Masse in eine kleine, eingefettete (oder mit Backpapier ausgelegte) Springform (24 cm) geben.

Margarine schmelzen lassen und mit Bio-Kokosblütenzucker, einer Prise Salz und Mehl in einer Schüssel bröselig kneten.

Mango schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Die Scheiben vorsichtig auf die Quark-Creme legen (Abstand zum Rand lassen).

Die Streusel über die Quarkmasse und Mango in die Springform geben. Das Ganze auf mittlerer Schiene für 20-30 Minuten – bis die Streusel eine angenehm braune Farbe haben – backen.

Den Kuchen vor dem Verzehr vollständig abkühlen lassen.