



Käsekuchen mit Mango-Swirl

25 min. + Ziehzeit über Nacht

Zutaten für 1 Kuchen (20 cm):

- 200 g Butterkekse
- 60 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
- 1 kleine Mango
- 1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Mango
- 600 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 150 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt
- 20 g Agar

Teilen

So geht's

1. Die **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** in einem Topf schmelzen. Die Butterkekse fein zerbröseln. Beides vermengen und die Bröselmasse als Boden auf einer Springform andrücken. Anschließend ca. 20-30 min kühlstellen.
2. Die Mango schälen und vom Kern befreien. Das Fruchtfleisch pürieren und mit dem **ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Mango** auf 200 g aufgießen. Mangosauce kurz bei Seite stellen.

3. Den restlichen ANDECHSER NATUR Bio-Lassi mit dem Bio-Frischkäse, Puderzucker, Vanillezucker und ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt cremig rühren und ebenso kurz ruhen lassen.

4. Das Agar mit 100 ml Wasser in einem Topf unter Rühren 2 Minuten köcheln. Anschließend etwa 1/4 der Agar-Flüssigkeit in die Mango-Lassi-Mischung und den Rest in die Frischkäsecreme rühren.

5. Die Frischkäsecreme auf dem Keksboden verteilen. Dann die Mangosauce darauf geben und mit einem Holzspieß in kreisenden Bewegungen leicht mit der unteren Frischkäseschicht vermischen.

6. Den Kuchen für mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kühlstellen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?