

• **Mango Gugelhopf**

Für eine grosse Gugelhopfform

Zutaten:

120 g getrocknete Mangos, grob gehackt	50 g Cajoukerne (Cashewnüsse), grob gehackt
1,5 dl/150 ml heißes Wasser	200 g Dinklruchmehl
2 EL Rum nach Belieben	2 TL phosphatfreies Backpulver
200 g weiche Butter	4 Eiweiß
150 g milder Blütenhonig	1 Prise Meersalz
4 Eigelbe von Freilandeiern	Puderzucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale	

Zubereitung:

1 Die getrockneten Mangos in Wasser und Rum 2 bis 3 Stunden einweichen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen 10 Minuten auf 220 °C vorheizen, dann auf 180 °C zurückschalten. Die Gugelhupfform gut einfetten.

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

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C rund 45 Minuten backen. Vor dem Stürzen in der Form abkühlen lassen.