ANDECHSER NATUR



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

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.

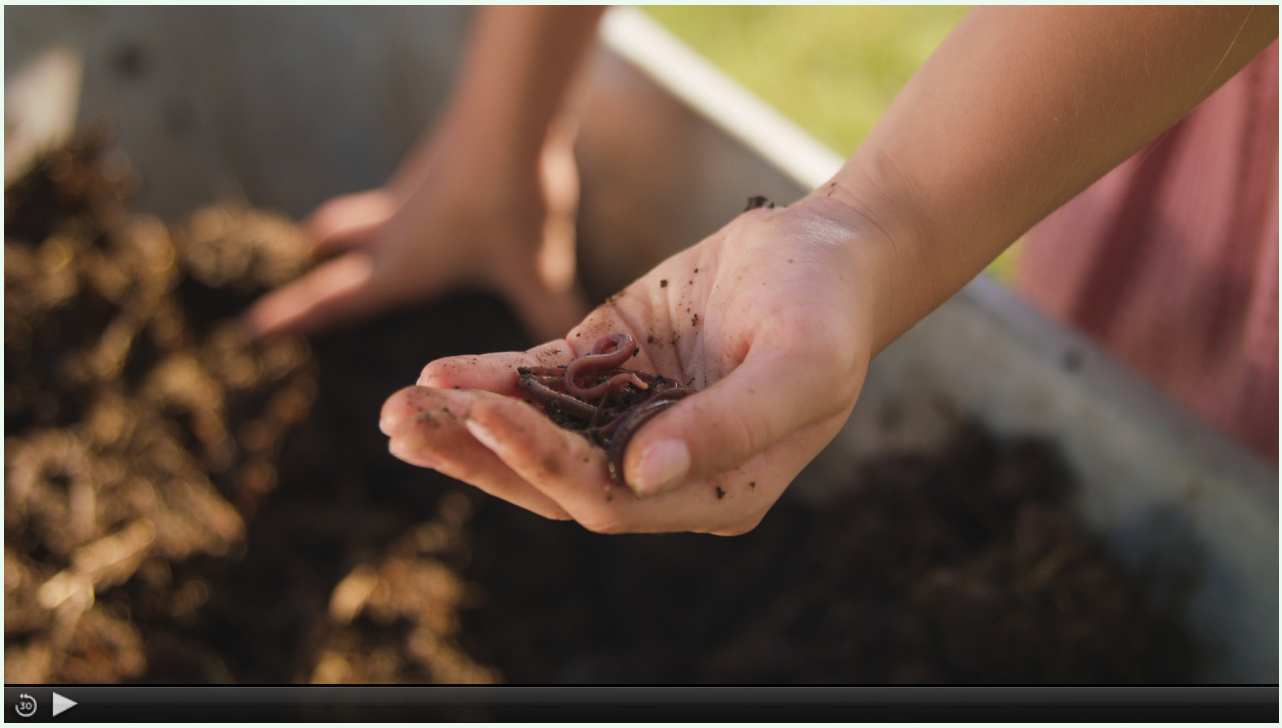
6. Den Kuchen für mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kühlstellen.

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?

