

Peles Kuchen

Zutaten:

Für den Belag:

750 g	Mangofruchtfleisch (aus der Dose oder viel besser von Inas Baum)
250 g	Mehl
100 g	Walnüsse
1/2 TL	Backpulver
50 g	Mohn
75 g	Zucker
1	Päckchen Vanillinzucker
1 Prise	Salz
150 g	gute Butter
100 g	Schokoladensplitter

Für den Teig:

150 g	Margarine
100 g	Zucker
1	Päckchen Vanillin-Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Experimentiervorschrift:

Mehl und Backpulver werden gemischt und in die Schüssel gegeben. Dazu gibt man den Zucker, den Vanillezucker, die Prise Salz und den Mohn (viele Leute sagen, er muss gemahlen sein - ich finde das Knackige aber schön!).

Dann gibt man die Butter hinzu und verarbeitet alles so, dass Streusel entstehen.

Dann gibt man die gehackten Walnüsse dazu. Am einfachsten ist es, wenn man sie schon gehackt kauft. Sonst muss man es selbst tun. Außerdem werden die Schokoladenstückchen eingearbeitet.

Für den eigentlichen Teig wird die Margarine gerührt und Zucker und Vanillin-Zucker hinzugegeben. Dann gibt man die Eier hinzu und zum Schluss arbeitet man das Mehl mit dem Backpulver unter.

Der Teig wird auf das Backblech gegeben. Darauf gibt man Mango-Stückchen und darüber dann die Streusel.

Man muss den Kuchen 30 min. bei etwa 180 °C (356 F) backen.