

Backen

Rezept von Rowena Redwanz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 23.01.2026

Joghurt-Mango-Maracuja-Schnitten

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Mandelbiskuit:

100 g	Butter
1/2	Vanilleschote
4	Eiweiß (Größe M)
110 g	brauner Zucker
25 g	Pudermehl
etwas	Salz
110 g	gemahlene Mandeln
2	Eier (Größe M)
50 g	Weizenmehl (Type 550)
1 TL	Backpulver

Für die Joghurtmousse:

3 Blatt	weiße Gelatine
200 g	Joghurt (3,5 % Fett)
50 g	Zucker
20 g	Orangensaft
20 g	Maracujasaft (Passionsfruchtsaft)
200 g	Schlagsahne

Für die Mango-Maracuja-Mousse:

3 Blatt	weiße Gelatine
140 g	Joghurt (3,5 % Fett)
50 g	Zucker
80 g	Mangopüree
20 g	Maracujasaft (Passionsfruchtsaft)
200 g	Schlagsahne

Für den Fruchtspiegel:

3 Blatt	weiße Gelatine
60 g	Zucker
60 g	Wasser
100 g	Mangopüree
50 g	Maracujasaft (Passionsfruchtsaft)

Außerdem:

Backblech (40 x 30 cm)
 Backpapier für das Blech
 Backrahmen (20 x 30 cm)

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Mandelbiskuit** die Butter in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze zerlassen und beiseitestellen.
3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.
4. Das Eiweiß und 20 g braunen Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen und beiseitestellen.

5. Den Puderzucker, den restlichen braunen Zucker (90 g), 1 Prise Salz, das Vanillemark die Mandeln und die Eier in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren. Die flüssige Butter zugeben und kurz unterrühren.
6. Den Eischnee mit einem Silikonschaber in 2 Portionen vorsichtig unter die Mandelmischung heben.
7. Das Mehl und das Backpulver mischen, auf die Mandelmischung sieben und ebenso vorsichtig unterheben.
8. Die Mandelbiskuit-Masse mit einer Winkelpalette auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10-12 Minuten goldbraun backen.
9. Den Boden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Den Biskuit auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.
11. Aus dem Mandelbiskuit mit Hilfe eines Backrahmens (20 x 30 cm) zwei rechteckige Böden ausstechen.
12. Den Backrahmen auf das Blech stellen und einen Mandelboden hineinlegen. Den zweiten Boden beiseitelegen.
- 13. Für die Joghurtmousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
14. Den Joghurt und den Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
15. In einem kleinen Topf den Orangen- und den Passionsfruchtsaft erhitzen und den Topf von der Kochstelle nehmen.

Rowenas Tipp: Der Genauigkeit halber verwende ich in diesem Rezept zum Abmessen der Säfte und des Wassers keinen Messbecher, sondern wiege diese ab!

Rowenas Tipp: Die Saftmischung bitte nicht aufkochen, sonst kann es passieren, dass die Gelatine zu heiß wird.

16. Die ausgedrückte Gelatine in die Saftmischung geben und unter Rühren mit dem Schneebesen auflösen.
17. Die Gelatinemischung in eine kleine Schüssel geben. Zum Angleichen der Temperatur erst 2 EL der Joghurtmischung unterrühren, dann diese Mischung mit dem Schneebesen unter die restliche Joghurtmischung rühren.
18. Die Sahne in einen Rührbecher geben, steif schlagen und unter die Joghurtmischung heben, auf dem Mandelboden im Rahmen verstreichen und im Kühlschrank etwa 45 Minuten fest werden lassen.
- 19. Inzwischen für die Mango-Maracuja-Mousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
20. Den Joghurt, den Zucker und das Mangopüree in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Rowenas Tipp: Aus reifen Mangos kann man ganz einfach ein Mangopüree herstellen. Dafür die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, würfeln und mit einem Spritzer Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

21. In einem kleinen Topf den Maracujasaft erhitzen (nicht aufkochen, siehe oben) und den Topf von der Kochstelle nehmen.
22. Die ausgedrückte Gelatine in den Maracujasaft geben und unter Rühren mit dem Schneebesen auflösen.
23. Die Gelatinemischung in eine kleine Schüssel geben. Zum Angleichen der Temperatur erst 2 EL der Joghurtmischung zugeben und mit der Gelatine-Saft-Mischung verrühren. Dann diese Mischung mit dem Schneebesen unter die restliche Joghurtmischung rühren.
24. Die Sahne in einen Rührbecher geben, steif schlagen und unter die Joghurt-Mango-Mischung heben.

25. Den zweiten Mandelbiskuit auf die Joghurtmousse im Backrahmen legen, die Joghurt-Mango-Mischung auf dem Mandelbiskuit verstreichen und im Kühlschrank etwa 45 Minuten fest werden lassen.

26. Inzwischen für den Fruchtspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

27. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben, aufkochen und etwa 1 Minute lang sprudelnd kochen.

28. Das Mangopüree und den Maracujasaft zugeben, erneut aufkochen und den Topf von der Kochstelle nehmen.

29. Die Gelatine ausdrücken, in den Topf zur heißen, aber nicht mehr kochenden Maracujasaft-Mischung geben und unter Rühren darin auflösen.

30. Den Fruchtspiegel etwas abkühlen lassen und auf der fest gewordenen Mango-Maracuja-Mousse im Backrahmen verteilen.

31. Den Kuchen erneut etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis der Fruchtspiegel fest geworden ist.

32. Den Backrahmen vorsichtig vom Kuchen lösen und in 12 gleichmäßige Rechtecke (à 10 x 5 cm) schneiden und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-joghurt-mango-maracuja-schnitten-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.