

Maulwurfkuchen

Mit Schoko, Sahne und Banane ist unser leckeres Maulwurfkuchen Rezept ganz einfach und schnell gemacht.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
100 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Kakao
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

250 g Bananen (2 mittelgroße)
2 EL Zitronensaft
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Wie backe ich einen einfachen Maulwurfkuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Backin, Mandeln und Raspelschokolade mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee mit dem Mixer (Rührstäbe) vorsichtig kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

- 3 Den Boden 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 4 Den Boden mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1–2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Oberfläche am Rand dazu vorher mit einem Messer einschneiden. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln (Abb. 1).



5 Füllung zubereiten:

Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen.

- 6 Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, Raspelschokolade unterrühren. Sahne kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen (die Brösel evtl. leicht andrücken). Den Maulwurfkuchen etwa 1 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.