

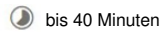
# Maulwurfkorte

Eine sahnige Kuppeltorte mit Sauerkirschen, Bananen und einer Streuselhaube.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 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)  
50 g Weizenmehl  
10 g Dr. Oetker Kakao  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

## Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
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

## Wie backe ich eine Maulwurfkorte?:

### 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, Haselnüssen und Schokoladenraspeln 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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Boden nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 4 Den erkalteten 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.
- 5 **Füllung zubereiten:**  
Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend auf Küchenpapier legen. Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen. Die Kirschen dazwischen verteilen.
- 6 Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen (die Brösel evtl. leicht andrücken). Die Torte etwa 1 Std. kalt stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Anstatt Sauerkirschen können Sie auch 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g) verwenden.

