



Winter-Maulwurfkuchen mit Preiselbeeren

Eine klassische Torte mit Sahne und Preiselbeeren

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Winter
Pflaumen Kuppel
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch (6 EL)

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
100 ml lauwarmes Wasser
400 g angedickte Wild-
Preiselbeeren

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung für den Boden, Margarine oder Butter, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 3 Min. verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen. Den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

- 4 **Füllung:**
Sahne steif schlagen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren und sofort die Sahne in 2 Portionen unterheben. Von den Zimt-Zucker-Streuseln (liegt der Backm. bei) etwa 1 EL abnehmen und beiseitestellen, die übrigen mit dem Dekorzucker (liegt der Backm. bei) unterheben. Von den Preiselbeeren gut 1 EL abnehmen und beiseitestellen, übrige in die Sahnecreme einstrudeln. Etwa 2/3 der Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme z. B. mit Hilfe eines Esslöffels auf dem oberen Boden locker verstreichen, dabei die Creme nicht überall bis zum Rand streichen. Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5 **Verzieren:**
Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Preiselbeeren in kleinen Klecksen auf der Torte verteilen. Übrige Zimt-Zucker-Streusel aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden kann bereits gut am Vortag gebacken werden.

