

MAULWURFKUCHEN / MAULWURFTORTE



Ein Klassiker, der jedem schmeckt.



Back-/Kochzeit
25 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

RÜHRTEIG

Steife Eiweiß mit Salz, gebe die Hälfte des Zuckers dazu und verrühre es nochmals für etwa 1 Min. Rühre die Butter mit dem restlichen Zucker cremig und rühre Eigelb und Vanille ein. Vermische Kakao, Mehl, Stärke und Backpulver und rühre die Mischung gemeinsam mit der Milch zügig in die Buttermasse. Hebe den Eischnee unter. Fülle den Teig in die vorbereitete Springform oder den Backrahmen und streiche ihn am Rand etwas hoch. Backe den Kuchen für 25 Min. und lasse ihn komplett abkühlen.

Schneide den Teig anschließend 1 cm am Rand etwa 5 mm tief ein und höhle ihn aus aus. Zerkrümele die Kuchenreste und stelle sie zur Seite.

FÜLLUNG

Schlage die Sahne mit dem San Apart steif und rühre währenddessen Puderzucker und Vanille ein.

Schäle die Bananen und halbiere sie längs. Belege den Kuchen damit komplett und verdecke die Bananen mit ein paar Schokoraspeln. Hebe die restlichen Raspel unter die Sahne. Streiche die Sahne kuppelförmig auf den Kuchen und bedecke sie mit den Krümeln. Kühle den Kuchen mindestens 2 Stunden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Ihr könnt auch 200 g Sahne durch 200 g Quark ersetzen. Statt der Bananen könnt ihr auch Kirschen oder Mandarinen nehmen oder sogar mischen.

RÜHRTEIG:

- 130 g** Butter (zimmerwarm)
- 4** Eiweiße
- 4** Eigelbe
- 130 g** Zucker
- 1** Glas Milch, zimmerwarm
- Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Kakao
- 50 g** Speisestärke
- 70 g** Mehl
- 1** Backpulver

FÜLLUNG:

- 600 ml** Sahne
- 5 TL** San-apart
- 2 EL** Puderzucker
- Vanilleextrakt
- 4** Bananen
- 50 g** Schokoraspeln
-