

# Maulwurfkuchen

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

125 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
4 Dotter (Größe M)  
100 g glattes Mehl  
4 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
10 g Backkakao  
100 g geriebene Mandeln  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
4 Eiklar (Größe M)

### Füllung:

250 g Bananen  
2 EL Zitronensaft  
600 ml flüssiges Schlagobers  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit Mandeln und Raspelschokolade kurz unterrühren. Eiklar cremig steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 3 Den erkalteten Kuchenboden mithilfe eines Esslöffels ca. 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 – 2 cm breiten Rand stehen lassen. Die ausgehöhlten Kuchenstücke zerbröseln.

## 4 Füllung:

Die Bananen längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Kuchenboden legen.



- 5 Schlagobers mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin Zucker steif schlagen und die Raspelschokolade kurz unterrühren. Das Schlagobers kuppelartig auf den Kuchen streichen und mit den Kuchenbröseln bestreuen (die Brösel evtl. leicht andrücken). Den Maulwurfkuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Zutaten für eine kleine Tortenform (20 cm Ø) halbieren und bei gleicher Herdeinstellung ca. 25 Min. backen.

