

# Mint-Maulwurfshügel

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spezialmasse:

4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1/8 l Wasser  
1/8 l Speiseöl  
250 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
3 EL Kakaopulver (süß)

### Schoko-Mint-Füllung:

1/2 l flüssiges Schlagobers  
3 EL gesiebter Staubzucker  
1 EL Kakaopulver (süß)  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
20 klein geschnittene Pfefferminz-Schokoladentäfelchen  
Gebäckbrösel (2/3)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1/4 l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Gebäckbrösel

### Zum Verzieren:

Minzeblätter

## 1 Spezialmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Aroma, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Wasser mit Öl mit dem Kochlöffel kurz einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darüber sieben und unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 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. 35 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte mithilfe eines Löffels aushöhlen und dabei einen 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Die ausgehöhlten Gebäckstücke zerbröseln.

## 4 Schoko-Mint-Füllung:

Schlagobers mit Staubzucker, Kakao und Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Schokoladentäfelchen und 2/3 der Gebäckbrösel unterheben und die Torte damit füllen. Die Torte ca. 1/2 Std. kalt stellen.

5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Schlagobers mit Sahne steif aufschlagen und die Torte damit bestreichen. Mit den übrigen Gebäckbröseln bestreuen und mit Minzeblättern verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pfefferminz-Schokoladentäfelchen vor dem Schneiden kalt stellen.