

# Maulwurfkuchen

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Rührteig:**

- 4 Eier
- 125 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 50 g Mehl
- 10 g Kakaopulver
- 4 TL Dr. Oetker Backpulver
- 75 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Zartbitterschokolade, gerieben

**Füllung:**

- 350 g Sauerkirschen (Weichseln), abgetropft
- 2 Stk. Bananen (ca. 250 g)
- 2 EL Zitronensaft
- 6 dl Rahm
- 3 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 25 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Butter einfetten.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Rührteig:**

Die Eier trennen. Das Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Die Butter in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Haselnüssen und geriebener Schokolade mischen. In zwei Portionen kurz unter den Teig rühren. Eischnee mit dem Mixer auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während 30 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen, 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen. Den erkalteten Boden mit Hilfe eines Löffels 1 cm tief aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln.

### 3 Füllung:

Für die Füllung die Bananen schälen, waagrecht halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf den ausgehöhlten Boden legen. Die abgetropften Kirschen dazwischen verteilen. Den Rahm mit dem Zucker, Vanillin-Zucker und dem Rahmhalter steif schlagen, kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Bröseln bestreuen. Die Brösel leicht andrücken.

Den Kuchen für **ca. 1 Stunde in den Kühlschrank**stellen.