



Maulwurfkuchen

Zeit gesamt
2h 30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Salz	
Butter	150 g
Zucker	200 g
Milch	80 g
Kakaopulver	30 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Backpulver	1 Päckchen
Schokolade, Zartbitter	100 g
Schlagsahne	600 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Sahnesteif	1 Päckchen
Bananen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform Ø 28 cm

Durchmesser, Schneebesen, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (Ø 28 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und Rand einfetten.

2. 3 Eier trennen. In den Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und 3 Min./Stufe 4 steif schlagen. Anschließend Eischnee in eine Schüssel umfüllen.

3. MILCH: Menge in Zutatenliste anders als hier

In den Mixbehälter 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eigelb, 100 g Milch und 30 g Kakao geben und 1 Min./Stufe 3 schaumig schlagen. Mehl, Mandeln und Backpulver zugeben und 30 Sek./Stufe 5 verrühren. Teig zum Eischnee geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereitete Springform füllen und ca. 50–60 Min. backen. Anschließend Boden aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

4. In den Mixbehälter Schokolade geben und 12 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend Schokolade in eine Schüssel umfüllen.

5. In den Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. Sahne, 50 g Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif in den Mixbehälter geben und 90 Sek./Stufe 3 steif schlagen. Schokolade zugeben und 2 Sek./Stufe 3 untermischen. Rühraufsatz entfernen, Sahne in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen.

6. Sobald der Boden ausgekühlt ist, mit einem Löffel in der Mitte beginnend den Kuchenboden ca. 1 cm aushöhlen. Darauf achten, dass ein Rand von ca. 2 cm bleibt. In

einer Schüssel Teigkrümel sammeln und mit den Händen zerbröseln.

7. Bananen schälen und der Länge nach halbieren, Bananen in die Mitte des Bodens setzen.

8. Maulwurfkuchenboden mit Sahnecreme bestreichen, sodass in der Mitte ein Hügel entsteht. Kuchenbrösel darüber verteilen und leicht andrücken. Maulwurfkuchen bis zum Servieren kühl stellen oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	361 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g