REZEPT FÜR MAULWURFKUCHEN

MAULWURFKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Kuchen:

- 30 g Zartbitterschokolade
- 130 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier (M)
- 125 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- etwas Fett für die Form
- 2 Pck. Sahnesteif
- 500 g Schlagsahne
- 3 reife Bananen (à ca. 180 g)

Dekoration:

- 60 g Marzipanrohmasse
- etwas rote Speisefarbe
- ca. 1 TL Kakao
- etwas braune Zuckerschrift
- einige Zuckerblümchen

5468

ZUBEREITUNG

374	5	31	24
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Schokolade hacken und über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. 100 g Puderzucker, Salz und Butter cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Flüssige Schokolade unterrühren. Mehl, 10 g Kakao und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren.

2. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm) glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen, mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei rundherum 2 cm Rand lassen. Herausgelösten Kuchen zerkrümeln.

3. Übrigen Puderzucker und Kakao sieben und mit Sahnesteif mischen. Sahne leicht anschlagen, Puderzuckergemisch zufügen, dann die Sahne steif schlagen. Bananen schälen, längs halbieren und in den Kuchenboden legen. Sahne kuppelförmig bis zum Kuchenrand darüber streichen. Kuchenbrösel darauf verteilen und vorsichtig etwas festdrücken, so dass ein „Maulwurfshügel“ entsteht. Vor dem Servieren mind. 2 Stunden kühl stellen.

4. Für den Maulwurf 20 g Marzipan mit Speisefarbe hellrosa einfärben. Eine Nase und 2 Pfoten daraus formen. Übriges Marzipan mit Kakao verkneten, daraus 2 Kugeln formen, aufeinander setzen, Nase mit Zuckerschrift an den Kopf „kleben“ und Augen aufmalen. Vor dem Servieren Maulwurf und Pfoten sowie Zuckerblumen auf die Torte setzen.

Tipp:

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan

auch ganz einfach selbst machen.