

## Maulwurfkuchen mit Banane und Himbeeren

**Arbeitszeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** 25-30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	28 g
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	459 kcal / 1.911 kJ

### Zutaten für 1 Kuchen (6 Portionen):

#### Teig:

- 200 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Schokoraspeln
- 100 ml Milch
- 100 g weiches Butaris Butterschmalz
- 1 Prise Salz

#### Füllung:

- 500 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 50 g Schokoraspeln
- 3 Bananen
- 200 g Himbeeren

### Zubereitung:

#### Schritt 1/5

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Backform (ø 26 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

#### Schritt 2/5

Für den Teig Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver, Schokoladenraspel, Milch, Butaris Butterschmalz und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Backform gießen, gleichmäßig verteilen



und für ca. 25-30 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

## *Schritt 3/5*

Ausgekühlten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und 5 mm vom Tortenboden mit einem Löffel abnehmen. Dabei 1 cm Rand stehen lassen. Die Tortenböden-Stücke zerkrümeln und beiseitestellen.

## *Schritt 4/5*

Für die Füllung die Schlagsahne zusammen mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schokoladenraspel unterheben. Bananen in Scheiben schneiden und Himbeeren waschen.

## *Schritt 5/5*

Bananen und Himbeeren auf dem Biskuitboden verteilen. Sahne kuppelartig darauf verteilen. Schokokuchen-Krümel auf der Sahne verteilen und leicht andrücken. Den Maulwurfkuchen bis zum Servieren kaltstellen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).