

Maulwurfkuchen

Eine cremige Quarkfüllung, aromatische Bananen und ein saftiger Schokorührteig machen diesen Kuchen zum Geschmackserlebnis!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp, nussfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

200g gemahlene Nüsse oder Mandeln
120g Puderzucker
100g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei o. Zartbitterstreusel)
50g helle glutenfreie Mehlmischung
4 Eier getrennt
2 EL Rum
2 EL Kakaopulver
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver

Für die Füllung:

3 – 4 reife Bananen
250ml Sahne (ggf. laktosefrei)
500g Speisequark (40% Fett) (ggf. laktosefrei)
60g Puderzucker
100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei o. Zartbitterstreusel)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker

Für den Maulwurf:

ca. 100g Marzipanrohmasse

3 TL Kakao

etwas helles Marzipan

roter Fondant und eine helle Zuckerperle für die Blüte

1. Den Teig herstellen. Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Eigelb, Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß, Nüsse, Mehl, Backpulver, Kakao, Schokostreusel und Rum zur Schaummasse geben und alles locker und vorsichtig miteinander vermengen!

2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 40 – 45 Minuten backen. Kurz in der Form ausdampfen lassen, aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Schokostreusel verrühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben.

4. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen. Mit einem Löffel eine Schicht Kuchenteig abschaben, etwa 1 cm tief und dabei einen Rand stehen lassen. Die Kuchenbrösel in eine Schüssel geben.

5. Die Bananen längs halbieren und auf den Kuchen legen. Die Quarkmasse auf die Bananen streichen und die Kuchenbrösel auf die Quarkmasse drücken. Den Kuchen etwa 2 – 3 Stunden kühl stellen.

6. Den Maulwurf herstellen. 100g Marzipanrohmasse mit 3 TL Kakao verkneten. Zwei kleine Stücke abnehmen und länglich formen, dies werden dann die Arme. Die restliche Masse zu einer Art Kegel formen, der Kopf soll hinten schön rund sein. Aus hellem Marzipan eine kleine Kugel für die Nase herstellen. Zwei kleine Kugeln für die Hände herstellen, diese flach drücken und mit einem scharfen Messer 4x einschneiden, so entstehen dann die Finger. Nase und Hände anbringen, mit einem Schaschlikspieß die Augen vertiefen und mit einem scharfen

Messer einen Mund einschneiden. Nasenlöcher aus wenig dunkler Marzipanmasse aufbringen. Für die Blüte Fondant formen und eine helle Zuckerperle in die Mitte drücken, auf den Maulwurfkopf geben. Den Maulwurf auf die Torte legen.

Fruktosearm – Tipp: Traubenzucker und Reissirup je zur Hälfte anstatt Puderzucker verwenden. Etwas gemahlene Vanille oder Vanillearoma anstatt Vanillezucker. Fruktosearme Schokolade raspeln und die Schokostreusel damit ersetzen. Keine vollreifen Bananen verwenden. Marzipan nur nach Verträglichkeit verzehren!

Nussfrei – Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken anstatt Nüsse oder Mandeln verwenden. Erdmandelflocken sind für Nussallergiker bestens geeignet!



