

## Maulwurfkuchen / Krümeltorte



Zubereitung: 50 min  
Backzeit: 25 - 30 min  
Wartezeit: 40 min  
Kühlzeit: 2 Stunden  
Zeit insgesamt: ca. 4 Stunden

### Zutaten für eine Springform mit 28 cm Durchmesser:

#### Rührteig:

120 g Butter, zimmerwarm  
130 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt  
175 g Mehl  
35 g Backkakao  
1,5 TL Backpulver  
3 Eigelb, zimmerwarm  
3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
110 ml Milch, zimmerwarm

#### Für die Füllung:

600 ml Sahne  
4-5 Bananen  
3 Pck. Sahnesteif oder 6 TL San Apart  
2 EL Puderzucker  
50 g Schokoraspel

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Butter einfetten und darauf etwas Mehl verteilen. Den Rand der Springform nicht einfetten, damit der Teig schön hochklettern kann.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers dazu geben und kurz unterrühren.

Butter mit dem restlichen Zucker cremig rühren, Eigelbe und Vanille einrühren. Kakao, Mehl und Backpulver zur Butter-Zucker-Mischung sieben und gemeinsam mit der Milch unterrühren. Nicht zu

lange rühren, sonst verliert das Backpulver an Wirkung! Den Eischnee nun vorsichtig unter den Rührteig heben. In die Springform füllen und ca. 25 - 30 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Den fertigen Kuchen ca. 10 min abkühlen lassen, aus der Springform lösen und mit einem Löffel oder Messer den Kuchen ca. 1 cm tief aushöhlen. Dabei einen Rand von 1 cm lassen.

Die ausgehöhlten Kuchenstücke mit den Händen ganz klein zerkrümeln. Den ausgehöhlten Kuchen nun weitere 30 min abkühlen lassen.

Anschließend die Bananen längs halbieren und auf dem Kuchenboden verteilen.

In einer Rührschüssel nun die kalte Sahne mit Puderzucker und Sahnestandmittel steif schlagen und die Schokosplitter unterheben. Die Sahne auf den Kuchen zu einer Kuppel streichen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Danach die Kuchenkrümel sorgfältig darauf verteilen und leicht andrücken.

Den fertigen Kuchen für mindestens 2 Stunden kaltstellen – und bitte auch kalt genießen!

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥