

Joey Heindles Maulwurfkuchen ist der Knaller

REZEPT VON Joey Heindle AUS "Promis backen privat" STAFFEL 3



Schokoladenkuchen mit Bananen-Sahne-Füllung © SAT.1

Joey's Maulwurfkuchen weckt nicht nur Kindheitserinnerungen, sondern überzeugt klein und groß mit einem lecker schokoladigen Geschmack und grandioser Bananen-Sahne-Füllung.

Zutaten für 12 Portionen

Für den Rührteig

4	Eiweiß (Größe M)
125 g	weiche Butter oder Margarine
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
4	Eigelb (Größe M)
100 g	Weizenmehl
10 g	Kakao
4 TL gestrichen	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
50 g	Raspelschokolade (Zartbitter)

Für die Bananen-Sahne-Füllung

250 g	Bananen (2 mittelgroße)
2 EL	Zitronensaft
600 g	kalte Schlagsahne
3 Päckchen	Sahnesteif
25 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
50 g	Raspelschokolade (Zartbitter)

Joey's Maulwurfkuchen: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 40 Minuten
- **Backzeit:** ca. 30 Minuten
- **Kühlzeit:** 70 Minuten
- **Gesamtzeit:** 140 Minuten
- **Temperatur:** 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft)
- **Backform:** 1 Springform Ø 26 cm

1. Schritt 1 / 3

Zubereitung des Rührteiges: Das Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver, Mandeln und Raspelschokolade mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee mit dem Mixer auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Nach dem Backen den Boden 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden mit einem Esslöffel etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1–2 cm breiten Rand stehen lassen. Dafür vorher die Oberfläche am Rand mit einem Messer einschneiden. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln.

2. Schritt 2 / 3

Für die Bananen-Sahne-Füllung: Bananen schälen, längs halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen und Raspelschokolade unterrühren.

3. Schritt 3 / 3

Fertigstellung: Die Bananenscheiben in den ausgehöhlten Boden legen. Sahne kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen. Den Maulwurfkuchen etwa 1 Std. kaltstellen.