

Schwarzwälder Maulwurfkuchen mit Kirschen

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

100 g Butter
120 g Zucker
1 Teelöffel Vanillearoma
2 Eier
150 g Mehl
30 g Kakao
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
75 ml Milch

Für die Kirschfüllung

350 g Sauerkirschen aus dem Glas
30 g Speisestärke
25 g Zucker

Für die Sahnefüllung

500 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
60 g Schokoladenraspeln

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Maulwurfkuchen mit Banane - ja, das schmeckt schon gut. Aber gerade an warmen Tagen, ist die Sahne-Banan-Kombination doch etwas mächtig. Um die cremige Kuppeltorte ein kleines bisschen leichter zu machen, werden die Bananen hier ganz einfach durch leckeres Kirschkompott ausgetauscht. Und schwupps - hat die Modetorte ganz nebenbei noch einen Hauch Schwarzwälder Kirschtorte abbekommen.

Du möchtest auch mal eine richtig klassische Schwarzwälder Kirschtorte backen? [Eine Step-by-Step Anleitung gibt's hier.](#)

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Kirschfüllung Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Zucker und 4 EL Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Sauerkirschen unterheben, etwas auskühlen lassen.

- 5 -

Schwarzwälder Maulwurfkuchen mit Kirschen

Für die Sahnefüllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, Schokoladenraspeln unterheben.

- 6 -

Kuchenboden mit einem Esslöffel ca. 1 cm tief aushöhlen, dabei ringsum einen Rand von 1-2 cm stehen lassen. Ausgelöffeltes Gebäck zerkrümeln, beiseitestellen.

- 7 -

Kirschfüllung auf den Boden geben, vollständig auskühlen lassen. Sahnefüllung kuppelförmig auf die Kirschen und den Tortenrand streichen. Gebäckkrümel auf der Sahne verteilen, mindestens 2 Stunden kaltstellen.