



## Backmischung adé: Maulwurfkuchen selber machen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

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 Füllung

600 g Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillezucker  
90 g Schokoladenflocken  
3 Bananen

#### Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

„Grrrr...diese Maulwurfshügel!“, ärgert sich mein lieber Kollege Marcus. Marcus steht im ewigen Kampf mit seinem Garten: wild wuchernde Brombeersträucher, rasant wachsender Rasen und dann auch noch diese

lästigen Maulwurfshügel. Ja, er hat es nicht leicht.

Leider bin ich kein großer Gartenexperte und kann beim Bezwingen von Unkraut und Co. keinen guten Ratschlag erteilen. Aber - was Maulwurfshügel angeht, bin ich ein waschechter Profi!

Das weiß ich über Maulwurfshügel: Maulwurfshügel haben einen schokoladigen Boden. Maulwurfshügel sind mit Bananen belegt. Maulwurfshügel sind mit einer Menge fluffig-süßer Sahne gefüllt. Und Maulwurfshügel werden mit leckeren Gebäckkrümeln getoppt. Im Bekämpfen dieser köstlichen Kuppeln bin ich sogar noch besser: Gabel rein und aufgemampft!

Du merkst: Die Rede ist nicht vom Maulwurfshügel, sondern vom Maulwurfkuchen. Ja, die meisten denken dabei zu allererst an die bekannte Backmischung vom berühmten Dr. O. Tatsächlich hat der bekannte Doktor die sahnige Kuppeltorte gar nicht erfunden. Der Maulwurfkuchen stammt nämlich aus England und ist dort ein altbewährter Klassiker. Mole cake oder mol cake nennt man ihn dort. Wer ihn erfunden hat, lässt sich wie bei so vielen Traditionsrezepten, nicht eindeutig sagen. Wahrscheinlich war es eine backfreudige Mama, der beim Anblick ihres maulwurfgeplagten Rasens die Idee zu diesem Kuchen kam ...

Na Marcus, da staunste – was ich so alles über Maulwurfhügel weiß. Und falls du Hilfe bei deren Vernichtung brauchst: Ich bin dabei – und bringe meine Gabel mit!

### Maulwurfkuchen – das Grundrezept

Die Backmischung kannst du ab jetzt getrost im Supermarktregal stehen lassen: Einen Maulwurfkuchen selber zu backen ist nämlich gar nicht so kompliziert, wie du wahrscheinlich denkst. Boden backen, Bananen halbieren, Sahne schlagen und alles zusammensetzen – fertig ist der Kuchen, der eigentlich viel mehr eine Torte ist.

## Backmischung adé: Maulwurfkuchen selber machen

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Springform einfetten. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.



- 2 -

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.



- 3 -

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



- 4 -

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



- 5 -

Bananen längs halbieren und den Boden damit auslegen.



## Backmischung adé: Maulwurfkuchen selber machen



- 6 -

Sahnefüllung kuppelförmig auf die Bananen und den Tortenrand streichen.



- 7 -

Gebäckkrümel auf der Sahne verteilen, leicht andrücken. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.



### Maulwurfkuchen aushöhlen

So ein Maulwurfshügel, der braucht Erde. Und weil Erde nicht wirklich gut schmeckt, werden für einen Maulwurfkuchen Gebäckkrümel benutzt.

Wo du die hernehmen sollst? Ganz einfach: Die süßen Gebäckkrümel bekommst du, indem du den schokoladigen Boden aushöhlst. Dazu nimmst du einen Esslöffel und kratzt, hebelst und stichst vorsichtig die Oberfläche des Bodens ca. 0,5 – 1 cm tief ab. Dabei ist es wichtig, dass du rundherum einen Rand von ca. 1 cm stehen lässt. So entsteht neben den Gebäckkrümel auch eine Vertiefung für die Bananen, die, dank des Rands, nicht seitlich aus der Torte rutschen können.

### Maulwurfkuchen dekorieren

Klar, auf einen Maulwurfkuchen gehört ein Maulwurf. Aber auch essbare, bunte Blümchen machen deinen Maulwurfkuchen zu einem ganz besonderen optischen Leckerbissen.

### Maulwurfkuchen mit Maulwurf

Mit etwas Geschick kannst du aus eingefärbtem Marzipan oder Fondant einen niedlichen kleinen Maulwurf-Oberkörper formen. Wenn du diesen dann mittig auf die Kuppel setzt, sieht es so aus, als wäre der kleine Kerl gerade dabei, fleißig Erde beiseitezuschaffen.

### Maulwurfkuchen mit Blumen

Da ein Maulwurfkuchen einem natürlichen Maulwurfshügel ähnelt, mag ich es am liebsten, ihn mit Dingen aus der Natur zu dekorieren. Dazu eignen sich Blumen besonders gut. Die ein oder andere Blumensorte sieht nicht nur gut

## Backmischung adé: Maulwurfkuchen selber machen

aus, sondern ist auch essbar. Gänseblümchen, Veilchen und Lavendel kannst du zum Beispiel ohne Bedenken verzehren.

### Maulwurfkuchen aufbewahren

#### Im Kühlschrank

Ein Maulwurfkuchen gehört in den Kühlschrank. So läuft die Sahne nicht weg und der Boden bleibt luftig-lockerleicht. Abgedeckt hält er sich so 3 – 4 Tage.

#### Maulwurfkuchen einfrieren

Auch zum Einfrieren eignet sich der Klassiker super. Maulwurfkuchen zunächst unverpackt in den Tiefkühler geben. Nach 5 Stunden, wenn die Torte gefroren ist, kannst du sie ohne Probleme in Folie wickeln oder in einer großen Frischhaltedose verpacken und zurück ins Tiefkühlfach stellen. Bei Bedarf Torte aus dem Tiefkühler nehmen und langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Eine ganze Torte braucht ca. einen Tag, um aufzutauen. Gefroren hält sich dein Maulwurfkuchen bis zu 3 Monate.

### Maulwurfkuchen vorbereiten

Ob du einen Maulwurfkuchen auch schon einen Tag vor dem Verzehr zubereiten kannst? Ich bitte darum! Am besten schmeckt die Torte nämlich, wenn sie ein paar Stunden, oder sogar über Nacht, im Kühlschrank durchziehen kann. So wird die Sahne angenehm fest und das Bananenaroma hat genügend Zeit, sich durch die gesamte Torte zu ziehen Yummy!

### Maulwurfkuchen mit Kirschen, Erdbeeren, vegan oder als Muffins

#### Maulwurfkuchen mit Kirschen

Das klassische Maulwurfkuchen-Rezept mit Banane kannst du natürlich auch mit anderen Obstsorten variieren. Mit Kirschen verwandelst du die Kuppeltorte ruckzuck in einen Schwarzwälder Maulwurfkuchen. [Zum Rezept](#)



Schwarzwälder Maulwurfkuchen mit Kirschen

#### Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

Wenn die Temperaturen steigen, wirken Bananen wenig erfrischend. Im Sommer machen sich deswegen frische Erdbeeren super als Füllung. [Zum Rezept](#)



Klassiker in Sommerlaune: Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

#### Veganer Maulwurfkuchen

Auch Veganer müssen nicht auf einen leckeren Maulwurfkuchen verzichten - Varianten ohne tierische Zutaten sind natürlich ebenfalls möglich. Soja- oder Reisprodukte bieten dabei als Alternativen die ideale Basis. [Zum Rezept](#)

## Backmischung adé: Maulwurfkuchen selber machen



Die Modetorte mal ganz zahm: Veganer Maulwurfkuchen

### Maulwurf Muffins

Was als große Torte schmeckt, ist in handlicher Muffinggröße mindestens genauso gut. Die Kleinen lassen sich super mitnehmen und sind ein gern gesehener Gast auf jedem Party-Bufferet. [Zum Rezept](#)



Niedliche Maulwurf Muffins