

Rezept

Schnelle Maulwurforte

Ein Rezept von Schnelle Maulwurforte, am 07.11.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	5 Eier
100 g gemahlene Haselnusskerne	40 g Kakaopulver
100 g Mehl	1 TL Backpulver
300 g Erdbeeren oder Himbeeren	400 g Sahne
20 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif	1 Banane
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Eine Springform fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Himbeeren in einer Schüssel antauen lassen. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Nüsse mit Kakaopulver, Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Den Teig in die Form geben und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen und abkühlen lassen.
2. Den Boden mit einem Löffel aushöhlen, dass an Boden und Rand etwa 2 cm stehen bleiben. Die Sahne steifschlagen, Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und mit den Beeren auf dem Boden verteilen. Die Sahne kuppelförmig darüber auftürmen, die restlichen Kuchenkrümel darauf verteilen und die Torte 30 Min. kühlen.