

TORTEN

Maulwurfkuchen

Eine Version des Maulwurfkuchens mit Bananen-Flavour-Drops statt der im Original verwendeten Bananen. Zubereitet in einer 16er-Springform.

Menge: 4 große Stücke | **236,1 kcal** | **2,6 g verwertbare Kohlenhydrate** | **5,8 g Ballaststoffe** | **6,1 g Eiweiß**

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Für den Biskuitboden

- 42,5 g Fibriya Doppel-Schoko-Biskuitmix (die Hälfte einer 85-g-Packung)
- 3 Eier (Größe M)
- 10 g weiche Butter
- 15 ml Wasser
- 40 g Fibriya Balance Süßungsmix
- 20 g gemahlene Mandeln zusätzlich zum Biskuitmix
- Ein Schluck Milch zusätzlich zum Biskuitmix (ca. 15 ml)

Für die Füllung

- 300 ml Sahne
- Bananen-Flavour-Drops von GymQueen
- ¼ TL Xanthan
- 1 TL Orangendessertpulver von Fibriya
- 2 TL Erythrit/Stevia von Fibriya

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Für den Biskuitboden die Eier mit der weichen Butter, dem Wasser und dem Fibriya Balance Süßungsmix verrühren. Die 42,5 g Fibriya Doppel-Schoko-Biskuitmix und die zusätzlich verwendeten 20 g gemahlenen Mandeln unterrühren. Zusätzlich einen Schluck Milch (ca. 15 ml) zugeben und alles glatt verrühren. Diese Grundmengen entsprechen der Hälfte des Rezepts auf der 85-g-Packung; Mandeln und Milch sind die Ergänzungen der Autorin.
2. Die Backzeit habe ich auf 25 Minuten reduziert und ich habe es bei 160 °C in der HLF gebacken.
3. Die Zutaten für die Füllung steif geschlagen, im Kühlschrank geparkt.
4. Nach dem vollständigen Auskühlen des Kuchens habe ich ihn mithilfe eines Tortenschneiders in zwei Hälften geteilt. (Das geht auch mit Zwirn.) Dann das obere Teil zu kleinen Krümeln verarbeitet.
5. Dann die Sahne darauf zu einem Hügel verstrichen und zu guter Letzt den Springformrand wieder eingesetzt und die Krümel ebenfalls so darauf verteilt, dass es ein Hügel wird. Noch gut angedrückt.
6. Noch mal für 1 Stunde in den Kühlschrank gestellt.

(Meine Backform hier ist: eine 16er-Springform)

(Im Originalrezept kommen ja Bananen zum Einsatz)

Guten Appetit. 😋 •♡ À la Marion Waskow ♡• Gutes Gelingen 🍀 & viel Spaß beim Nachbacken. 👩‍🍳👩‍🍳

Nährwerte

Nährstoff	100 g	1 große Stücke
Energie	236,1 kcal	357,5 kcal
Energie	976,2 kJ	1477,9 kJ
Fett	21,0 g	31,9 g
– davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g	15,2 g
Kohlenhydrate	9,9 g	15,1 g
– davon Zucker	2,0 g	3,1 g
– davon mehrwertige Alkohole	7,4 g	11,2 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	2,6 g	3,9 g
Ballaststoffe	5,8 g	8,8 g
Eiweiß	6,1 g	9,3 g
Salz	0,5 g	0,8 g

Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗