



Locker und lecker

# Maulwurfs- hügel

**Zutaten:**

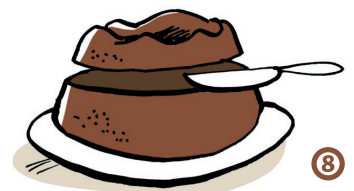
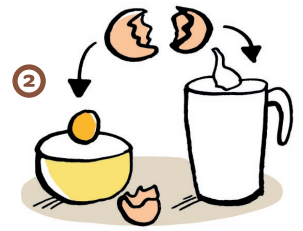
- 5 Eier
- 75 g Butter
- 175 g Puderzucker
- 100 g Blockschokolade (Zartbitter)
- 100 g geraspelte Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 1 EL Kakao (zum Backen)
- 2 TL Backpulver
- Salz

**Füllung:**

- 300 ml Sahne
- 50 g Puderzucker
- 300 g Kirschen im Glas
- 1 kleine Gugelhupfform (20 cm Durchmesser)



- 1 **Heize den Backofen auf 180° C vor.**
- 2 **Trenne das Eiweiß vom Eigelb** und schlage es zusammen mit 100 g Zucker zu Eischnee.
- 3 **Zerkleinere die Schokolade** und gib sie in einen kleinen Metalltopf. Stelle den Topf in einen größeren Kochtopf mit Wasser und erhitze das Ganze auf dem Herd vorsichtig so lange, bis die Schokolade geschmolzen ist. Lass die Schokolade dann etwas abkühlen.
- 4 **Schlage nun das Eigelb** mit dem restlichen Zucker, der Butter und dem Salz schaumig.
- 5 **Gib die Schokolade**, den Kakao, die Haselnüsse und das Backpulver hinzu.
- 6 **Hebe zum Schluss noch** den Eischnee vorsichtig unter den Teig.



- 7 **Fülle den Teig in die gefettete Form** und backe den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde lang.
- 8 **Stürze den Kuchen**, nachdem er ausgekühlt ist, auf eine Platte und **schneide oben einen etwa 4 Finger breiten „Deckel“ vom Kuchen ab** und zerkrümle ihn auf einem Teller.
- 9 **Schlage die Sahne zusammen mit 50 g Puderzucker steif.** Mische die abgetropften Kirschen unter die Sahne und befülle damit die Kuchenmitte. Verteile den Rest auf dem übrigen Kuchen und forme ihn zu einem Hügel.
- 10 **Gib zum Schluss die Kuchenkrümel** auf die Sahne. **Fertig!**

