

Maulwurfkuchen



Einfach Backen / Maria Panzer

Backen:	30 Min.
Abkühlen:	30 Min.
Dauer:	35 Min.
Niveau:	Einfach

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

Für den Teig

125 g	weiche Butter
120 g	Zucker
3	Eier
150 g	Mehl
2 - 3 EL	Kakaopulver
3 TL	Backpulver
50 g	Zartbitter- Schokoraspel
1 Prise	Salz
5 EL	Milch
	etwas Butter für die Form

Für die Füllung

4	Bananen (ca. 450 g)
600 g	Schlagsahne
3 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Zartbitter- Schokoraspel

1. SCHRITT

etwas Butter für die Form

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. **Springform (Ø 26cm)** gut einfetten.

2. SCHRITT

125 g weiche Butter, 120 g Zucker, 3 Eier, 150 g Mehl, 2 - 3 EL Kakaopulver, 3 TL Backpulver, 50 g Zartbitter- Schokoraspel, 1 Prise Salz, 5 EL Milch

Für den Teig Butter und Zucker verrühren, nach und nach die Eier sowie die Milch zugeben und alles cremig rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen und zur Buttermasse zugeben. Alles gut durchrühren. Raspelschokolade unterheben. Den Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen circa 25-30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

3. SCHRITT

Ist der Kuchen ausgekühlt, Kuchen mit einem Löffel etwa 1cm tief aushöhlen. Dabei nach außen hin einen Rand von etwa 2 cm lassen. Die entstandenen Teigstücke in einer Schüssel sammeln und zerkrümeln.

4. SCHRITT

4 Bananen (ca.450 g), 600 g Schlagsahne, 3 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g Zartbitter- Schokoraspel

Bananen der Länge nach halbieren und den Boden damit belegen. Für die Füllung Schlagsahne kurz aufschlagen und den Vanillezucker hinzugeben, dann das Sahnesteif dazugeben und

komplett steif schlagen. Raspelschokolade unterheben. Den belegten Kuchen mit der Sahne bestreichen sodass in der Mitte ein kleiner Hügel aus Sahne entsteht.

5. SCHRITT

Mit den Händen vorsichtig die Kuchenbrösel auf dem Kuchen verteilen und leicht andrücken. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.