

Kuchen-Rezept

Maulwurf-Kuchen



Zutaten:

Teig:

- 100 g Butter / Margarine
- 120 g Zucker
- 2 Eier (klein, Größe M)
- 30 g Kakao
- 150 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 75 ml Milch

Füllung:

- 2 Becher Sahne
- 2 Packungen Sahnesteif
- 60 g Schokosplitter
- 3 Bananen

Zubereitung:

- Backofen auf 170 Grad Ober- Unterhitze **oder** 150 Grad Umluft vorheizen -

Teig:

1. Butter & Zucker mit einem Handrühr-Gerät cremig schlagen
2. Eier hinzugeben
3. Mehl, Kakao & Backpulver in einer Schüssel vermischen
4. Die Kakao-Masse zusammen mit Milch in eine Rührschüssel geben
(niedrigste Stufe!)
5. Zu einem glatten Teig verrühren & nochmals ca 3 Minuten auf höchster Stufe
6. Springform (26 cm) mit Butter/ Magarine einfetten
7. Teig in die Form geben & glatt streichen
8. Form auf mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen geben & ca 30 Minuten backen
9. Nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen & erkalten lassen

Wenn der Kuchen erkaltet ist:

1. Kuchendecke mit einem Esslöffel ca 1/2 cm tief aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen
2. Kuchendecke in eine Schüssel geben & mit den Fingern zerkrümeln

Füllung:

1. Sahne mit Sahnesteif anhand des Handrührers steif schlagen & Schokosplitter hinzugeben
2. Bananen schälen & mit einem Messer klein schneiden
3. Banenstückchen auf dem Kuchen verteilen
4. Sahne-Masse auf den Kuchen geben & zu einer Kuppel formen (**siehe Bilder oben**)

5. Teigbrösel auf dem Kuchen verteilen, sodass ein Maulwurfhügel entsteht
6. Für ca 2 Stunden in den Kühlschrank kalt stellen

! FERTIG !

Lasst es euch schmecken :)