

MAULWURFKUCHEN

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 100 g Butter (weich)
- 150 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 30 g Backkakao
- 100 ml Milch



Für die Füllung:

- 400 ml Schlagsahne (kalt)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 60 g Raspelschokolade
- 4 Bananen

Zubereitung:

1. Rühre die Eier und den Zucker schaumig, mixe dann die Butter unter. Mische das Mehl, mit dem Backpulver und dem Backkakao. Rühre die trockenen Zutaten zusammen mit der Milch in die Eiermasse.
2. Heize den Backofen auf **175°C Ober-/Unterhitze** vor. Fülle den Teig in eine gefettete 26 cm Springform und backe ihn für **30 Minuten**. Lass ihn anschließend auskühlen.
3. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif und hebe die Raspelschokolade unter.
4. Höhle den gebackenen Kuchen 0,5 cm tief aus. Sammel die Kuchenreste in einer Schüssel und zerkrümel sie fein.
5. Schäle die Bananen und lege sie auf den ausgehöhlten Kuchenboden. Verteile die Sahne kuppelartig darauf und bestreue sie mit den zerkrümelten Kuchenresten. Stelle den Maulwurfkuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Nährwerte pro Portion: 291,3 kcal | KH 33,3 g | E 5,3 g | F 14,5 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.