



Kuchen

Maulwurfkuchen



65 Minuten



4 Personen



Einfach

Die *Zutaten:*

- ♥ 60 g Butter
- ♥ 60 g Zucker
- ♥ 2 Eier
- ♥ 75 g Mehl
- ♥ 2 EL Kakaopulver
- ♥ 25 g Schokoraspeln
- ♥ 2 EL Milch

Die *Füllung:*

- ♥ 2 Bananen
- ♥ 300 g Sahne
- ♥ 1 Pck. Sahnesteif
- ♥ 1 Pck. Vanillezucker
- ♥ 25 g Schokoraspeln



Schritt 1

Den Ofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen und eine Springform Ø 18 cm gut einfetten. (Für eine 26 cm Springform einfach die Teigmenge verdoppeln)

Schritt 3

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren, Eier und Milch nach und nach zugeben und gut unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver zur Buttermasse geben und alles gut vermischen. Raspelschokolade zugeben und mit einem Löffel oder Teigschaber unterheben. Den Teig in die gefettete Form geben und für ca. 25 Minuten backen.

Schritt 4

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, mit einem Löffel etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen.

Schritt 5

Bananen schälen, längs halbieren und auf dem Boden verteilen. Die Sahne für die Füllung aufschlagen, Vanillezucker und Sahnesteif zugeben und weiter schlagen bis die Sahne steif ist. Raspelschokolade mit einem Löffel oder einem Teigschaber unterheben. Die Creme kuppelförmig auf den Kuchen streichen. Die „ausgehöhlten“ Kuchenbrösel auf der Creme verteilen – das geht am besten mit den Händen. Kuchen kühl stellen.