



Maulwurfkuchen

Zutaten:

Für den Teig

- 125g weiche Butter
- 50g Schokoraspeln
- 120g Zucker
- 3 Eier
- 50ml Milch
- 150g Weizenmehl
- 2 EL Backkakao
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 400g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 30g Puderzucker
- 50g Schokoraspeln
- 4 Bananen

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren, dabei die Eier nacheinander hinzugeben.
2. Mehl, Backkakao, Backpulver und Salz miteinander vermengen und zu der Masse geben.
3. Danach die Milch und Schokoraspeln hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in eine gefettete Form geben und backen. Auskühlen nicht vergessen!
5. Sahne, Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und anschließend die anderen Schokoraspeln unterrühren.
6. Den abgekühlten Boden mit einem Löffel aushöhlen und den herausgelöfelten Kuchen in eine andere Schüssel geben und zerbröseln.
7. Die Bananen halbieren und auf dem ausgehöhlten Boden verteilen.
8. Nun die Sahnemasse über die Bananen gleichmäßig verteilen.
9. Anschließend den zerbröselten Kuchen darüber verteilen.



Ca. 1 Stunde



Ober-/ Unterhitze (180°)

30 Minuten