



Maulwurfkuchen

Zeit gesamt
🕒 55min

Zubereitungszeit
👩‍🍳 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Öl zum Einfetten	1 EL
Butter	120 g
Zucker	120 g
Eier	3 St.
Milch	50 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Kakaopulver	3 TL
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Bananen	4 St.
Schlagsahne	600 ml
Sahnesteif	1 Päckchen
Vanillinzucker	1 Päckchen
Raspelschokolade, zartbitter	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm

Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Öl einfetten.
2. In einer Schüssel Butter und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Sobald der Zucker aufgelöst ist, nach und nach Eier und Milch hinzugeben und cremig rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Raspelschokolade unterheben und den Teig in die Springform geben. Boden im Ofen ca. 30 Min. backen und auskühlen lassen.
3. Sobald der Boden ausgekühlt ist, mit einem Löffel in der Mitte beginnend den Kuchenboden ca. 1 cm aushöhlen. Darauf achten, dass ein Rand von ca. 2 cm bleibt. In einer Schüssel Teigkrümel sammeln und mit den Händen zerbröseln.
4. Bananen schälen und der Länge nach halbieren, Bananen in die Mitte des Bodens setzen. In einem hohen Gefäß Sahne aufschlagen und abwechselnd Sahnesteif und Vanillinzucker einrieseln lassen. Schokoladenstreusel unter die Sahnemasse heben.
5. Maulwurfkuchenboden mit Sahnecreme bestreichen, sodass in der Mitte ein Hügel entsteht. Kuchenbrösel darüber verteilen und leicht andrücken. Maulwurfkuchen bis zum Servieren kühl stellen oder sofort servieren.

Viel Freude beim Servieren!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	248 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g