Maulwurfkuchen vegan

Der vegane Maulwurfkuchen schmeckt richtig schön cremig und lecker. Das Rezept wird mit vollreifen Bananen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

Für den Boden

450 g	Mehl
4 TL	Natron
230 g	Rohrzucker
2 Packungen	Vanillezucker
14 EL	Öl
370 ml	Wasser
180 ml	Sojamilch

Für die Füllung

600 ml	Schlagobers (vegane)
2 Stk.	Bananen
60 g	Schokolade (vegane)

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des veganen Maulwurfkuchens muss das Soja-Schlagobers gut im Kühlschrank durchgekühlt sein. Zuerst den Ofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine runde Springform gut einfetten. Das Mehl mit dem Natron oder Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Kakaopulver und Vanillezucker zufügen. Die trockenen Zutaten mit dem Schneebesen gut durchrühren.

2. Anschließend das Wasser und die Sojamilch zufügen und mit dem Rührgerät gut durchschlagen. Den Teig in die Springform streichen und auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten lang backen lassen. Vor dem Herausnehmen den Test mit einem Holzstäbchen machen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Boden fertig. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann den Rand der Springform vorsichtig lösen und auf einer Höhe von etwa 2,5 Zentimetern waagerecht durchschneiden.

3. Schokolade bzw. Nougat reiben. Das kalte Soja-Schlagobers in eine Schüssel füllen und steif schlagen. Schokoraspel unterheben. Den Kuchenboden mit einem kleinen Löffel ein wenig aushöhlen, außer am Rand. Die ausgekratzten Kuchenkrümel in eine Schale geben und noch etwas zerkleinern. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

4. Die Hälfte der Bananenscheiben in den ausgehöhlten Boden füllen. Darüber die Hälfte des Schlagobers geben. Schließlich die restlichen Bananenscheiben auflegen. Das restliche Schlagobers darauf verteilen und halbrund formen, sodass eine Kuppel entsteht. Den Kuchen rundum mit den Krümeln abdecken, gegebenenfalls noch Krümel aus dem zweiten Boden herstellen, der ansonsten für das Rezept nicht benötigt wird. Vor dem Servieren im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen.

Tipp

Den veganen Maulwurfkuchen nach Belieben mit geschlagenem Soja-Schlagobers, Minzeblättern, Bananenscheiben oder anderen frischen Früchten garnieren.