Maulwurfkuchen

Der Maulwurfkuchen gelingt mit diesem Rezept ganz einfach. Mit Bananen und Schlagobers-Creme schmeckt der Kuchen wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
125 g	Butter
125 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
10 g	Kakao (ca. 2 geschrichene Esslöffel)
10 g	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlen)
1 Stk.	Backform

für die Füllung

600 ml	Schlagobers
25 g	Sahnesteif
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zucker
50 g	Schokostückchen
3 Stk.	Bananen

Zubereitung

1. Für den Maulwurfkuchen die Eier aufschlagen, Eiweiß und Eidotter trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und beiseite stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze

vorheizen.

2. Die weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Mixer cremig rühren. Die Eidotter zugeben und verrühren. Das Mehl, Vanillezucker, Kakao, Backpulver und die gemahlenen Mandeln hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. In eine runde Backform füllen, gleich streichen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit, das Schlagobers mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Die Schokoladen Stücke unterheben.

5. Den Kuchen vom Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und von der Form lösen. Mit einem Löffel aushöhlen und die Krümel aufbewahren.

6. Mit Bananen auslegen, mit der Fülle bedecken und einen Hügel formen. Abschließend mit den Kuchenkrümmel bedecken.

7. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten kalt stellen.

Tipp