

# 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.	<a href="#">Eier</a>
125 g	<a href="#">Butter</a>
125 g	<a href="#">Zucker</a>
100 g	Mehl
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
10 g	Kakao (ca. 2 geschrichene Esslöffel)
10 g	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlen)

## für die Füllung

600 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
25 g	Sahnesteif
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
50 g	Schokostückchen
3 Stk.	<a href="#">Bananen</a>

## 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 gemahlene 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 Kuchenkrümel bedecken.
7. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten kalt stellen.

## **Tipp**