



Maulwurfkuchen

Der Maulwurfkuchen wird mit einem Schokoladen-Rührteig hergestellt. Der Kuchen wird ausgehöhlt, mit Sahne und Bananen belegt, und dann die Füllung mit den beim Aushöhlen des Maulwurfkuchens entstandenen Krümeln abgedeckt. So sieht der Kuchen wie ein Maulwurfhügel aus.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/maulwurfkuchen.html

Zutaten:

Für den Schokoladen-Rührteig:

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 250 g Zucker
- Prise Salz
- 4 Eier, Zimmertemperatur
- 350 g Mehl
- 2 Essl. Kakao, oder 5 Essl. gesüßtes Schoko-Getränkpulver, dann aber nur 200 g Zucker verwenden
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 ml = 200 g Milch, Zimmertemperatur

Für die Füllung:

- 3 Essl. Aprikosenmarmelade
- 3 reife Bananen
- 2 Becher (400 g) gut gekühlte Schlagsahne
- 2 Teel. Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif



Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben.

Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät in einer schmalen Schüssel 3 Minuten schaumig schlagen. Die Eier separat kurz aufschlagen und langsam zur Buttermasse geben, dabei stetig weiter schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und auf die Butter-Eiermasse sieben. Die Milch dazu geben, und nun nur noch so lange rühren bis alles gut vermengt ist.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze ca. 45 Minuten backen. Wenn an einem in den Kuchen gestecktes Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Maulwurfkuchen fertig gebacken.

Den Maulwurfkuchen abkühlen lassen und dann die Kuppel abschneiden, so dass ein etwa 3 cm hoher Kuchen übrig bleibt. Mit einem Teelöffel den Kuchen ein wenig aushöhlen, so dass rings herum ein schmaler Rand stehen bleibt. Den Kuchenboden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die abgeschnittene Kuppel zusammen mit den beim Aushöhlen angefallenen Krümeln in einer Schüssel fein zerbröseln.

Die gut gekühlte Sahne mit 2 Teelöffel Zucker, Vanillezucker und dem Sahnesteif nach der Sahnesteif-Packungsanleitung aufschlagen.

Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren, und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Bananen unter die geschlagene Sahne heben und diese Maulwurfkuchen-Füllung kuppelförmig auf dem Kuchenboden verteilen. Dann die Füllung mit den Kuchenbröseln abdecken und die Brösel leicht andrücken.

Den Maulwurfkuchen bis zum Verzehr kühl stellen.

Viel Spaß beim Backen!