

Maulwurfkuchen

Zutaten:

Für den Teig

- 4 Eier
- 4 EL Wasser
- 120 g Zucker
- 30 g Schokoraspeln
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 1 Pck. Schokopuddingpulver
- 3-4 Bananen

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kochzeit: 15-20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: Springform



Zubereitung (Teig):

- Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Eier mit dem Wasser kurz aufschlagen, dann den Zucker dazugeben und 8 min schaumig aufschlagen. Die restlichen Zutaten mischen und unterheben. Für 15-20 backen.
- Den Boden auskühlen lassen. Dann mit einem Löffel ca. 0,5 cm tief einen inneren Kreis aushöhlen (Rand: 0,5 cm). Teigbrösel zur Seite stellen. Die Bananen schälen, halbieren und kreisförmig den ausgehöhlten Kreis komplett füllen.

Maulwurfkuchen

Zutaten:

Für die Füllung

- 1 reife Banane
- 350 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 60 g Schokoraspeln, herb
- 4 Blatt Gelatine weiß
- 1 Becher Sahne



Zubereitung (Füllung):

- Die Banane zerdrücken.
- Gelatine nach Packungsanleitung auflösen.
- Sahne steifschlagen.
- Banane, Quark, Zucker und Schokoraspeln mischen. Gelatine und Sahne unterrühren. Die Masse kurz (ca. 30 min) kühlen.
- Dann auf den Kreischnitt im Teig, der mit Bananen gefüllt ist, kuppelförmig auftragen. Die Teigbrösel darauf verteilen, leicht andrücken.
- Den Kuchen bis zum Verzehr kühl lagern.