

Maulwurfkuchen



Einkaufsliste für eine 24er/26er

Springform

Teig:

250ml Milch
250g Butter
75g Kakao
50g Zartbitterschokolade
300g brauner Zucker
150ml Joghurt
2Eier
Vanillemark nach Geschmack
3TL Natron
300g Mehl
Prise Salz

Für die Creme

400ml Sahne
250g Frischkäse
50-80g Puderzucker (Nach Belieben)
Mark einer Vanilleschote
Nach Belieben 1 Pck. Sahnesteif
200g Schokolade /Zartbitter oder Vollmilch nach Belieben

Außerdem: 3-5 Bananen (Je nach Größe)

So wird's gemacht

Für den Boden Milch und Schokolade in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben und mit der Schokolade schmelzen lassen. Zucker und Kakao hinzugeben und gut verrühren. Derweil Eier aufschlagen bis sie cremig hell sind. Joghurt unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Kakao-Milch-Zucker-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Zum Schluss Mehl, Salz und Natron mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren. In eine Springform füllen. Vorsicht! Teig ist recht flüssig, die Springform muss wirklich dicht sein. Bei 175°C 60-70 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, komplett auskühlen lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen. 1cm am Rand übrig lassen und den inneren Teil kreisförmig einschneiden. Die Mulde aushöhlen, die Krümel für später beiseitelegen.

Für die Creme Sahne aufschlagen, Puderzucker und Vanillemark sowie Sahnesteif hinzugeben und den Frischkäse hinzugeben, locker aufschlagen bis die Masse sehr fest ist. Schokolade hacken oder Schokodrops verwenden und unter die Creme heben. Bananen der Länge nach halbieren und in die Kuchenmulde geben, sodass diese komplett ausgefüllt ist. Die Bananen sowie den Kuchen mit der Creme bestreichen und diese zu einem Berg formen. Die Kuchenreste zerkrümeln und auf die Creme streuen, auch an den Seiten leicht andrücken. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

Wer möchte kann für einen intensiveren Bananengeschmack auch eine Banane pürieren und diese in die Creme rühren.