

Maulwurfkuchen

Für den Kuchen eine Springform (26 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Zucker hell schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mit einer Prise Salz mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss die Schokoraspeln unterheben, dann den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Den ausgekühlten Kuchen mit einem Esslöffel "aushöhlen". Dabei einen je 1 cm dicken Boden und Rand stehen lassen. Die Kuchenbrösel beiseitestellen.

Für die Füllung die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und die Schokoraspeln unterheben. Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Dann auf den ausgehöhlten Boden legen. Dafür die Bananen so zerteilen, dass sie den kompletten Boden bedecken. Die Sahne als Hügel darauf verteilen.

Schließlich mit den Kuchenbröseln bedecken, optional mit einigen Gänseblümchen verzieren.

Kuchen:

125 g weiche Butter

125 g Zucker

3 Eier

150 g Mehl

30 g Kakaopulver

1,5 TL Backpulver

I Prise Salz

50 ml Milch

50 g Schokoraspeln

Füllung:

600 ml Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

3-4 Bananen

50 g Schokoraspeln

KätheWohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber

www.kaethe-wohlfahrt.com

