

MAULWURFKUCHEN



MAULWURFKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

12 Stück: | 80 Min.

Zutaten

Für den Kuchen:

- 30 g Zartbitterschokolade
- 150 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier (M)
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- etwas Fett für die Form
- 2 Pck. Sahnesteif
- 500 g Schlagsahne
- 3 reife Bananen (à ca. 180 g)

Dekoration:

- 60 g Marzipanromasse
- etwas rote Speisefarbe
- ca. 1 TL Kakao
- etwas braune Zuckerschrift
- einige Zuckerblümchen



105

ZUBEREITUNG

374

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

24

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C vorheizen](#). Schokolade hacken und über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. 120 g Kakao-Puderzucker, Salz und Butter cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Flüssige Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm) glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen, dann abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen, mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei rundherum 2 cm Rand lassen. Herausgelösten Kuchen zerkrümeln.

2. Übrigen [Kakao-Puderzucker](#) mit Sahnesteif mischen. Sahne leicht anschlagen, Kakao-Puderzuckergemisch zufügen, dann die Sahne fertig steif schlagen. Bananen schälen, längs halbieren und in den Kuchenboden legen. Sahne kuppelförmig bis zum Kuchenrand darüber streichen. Kuchenbrösel darauf verteilen und vorsichtig etwas festdrücken, so dass ein „Maulwurfhügel“ entsteht. Vor dem Servieren mind. 2 Std. kühl stellen.

3. Für den Maulwurf: 20 g Marzipan mit Speisefarbe hellrosa einfärben. Eine Nase und 2 Pfoten daraus formen. Übriges Marzipan mit Kakao verkneten, daraus 2 Kugeln formen, aufeinander setzen, Nase mit Zuckerschrift an den Kopf „kleben“ und Augen aufmalen. Vor dem Servieren Maulwurf und Pfoten sowie Zuckerblumen auf die Torte setzen.

MAULWURFKUCHEN

Obst: Banane