Maulwurfkuchen mit Banane

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig:

- 100 g Butter (weich)
- 120 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 100 ml Milch

Für die Füllung:

- 4 Bananen
- 400 ml Schlagsahne (kalt)
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Raspelschokolade

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier und den Zucker schaumig, mixe dann die Butter unter.

   Gib das Mehl, den Kakao, Backpulver und die Milch hinzu. Mixe alles zu einem geschmeidigen Teig.

2. Heize den Backofen auf **175°C Ober-/Unterhitze** vor. Fülle den Teig in eine gefettete 26 cm Springform und backe ihn für **30 Minuten**. Lass ihn anschließend auskühlen.

3. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif und hebe die Raspelschokolade unter.

4. Höhle den gebackenen Kuchen 0,5 cm tief aus. Sammel die Kuchenreste in einer Schüssel und zerkrümel sie fein.

5. Schäle die Bananen und lege sie auf den ausgehöhlten Kuchenboden. Verteile die Sahne kuppelartig darauf und bestreue sie mit den zerkrümelten Kuchenresten. Stelle den Maulwurfkuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

6. Stelle den Maulwurfkuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.