

Maulwurfkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Teig

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

Für die Füllung

- 300 g Bananen (oder anderes frisches Obst)
- 400 ml Sahne (kalt)
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 100 g Raspelschokolade

Für die Deko

- Marzipan
- Backkakao
- Zitronenmelisse (oder Gänseblümchen)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Maulwurfkuchen selber machen - so gehts:

1. Rühre zuerst den Zucker mit den Eiern schaumig und rühre dann die Butter unter. (Thermomix: 1 Min. / Stufe 4)
2. Als nächstes kommen das Mehl, der Backkakao, Backpulver und Milch hinzu. Mixe alles zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix: 1 Min. / Stufe 5)

Maulwurfkuchen einfach backen

3. Gib den Teig in eine gefettete Springform. Backe den Schokokuchen bei 175°C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen.
4. Schlage in der Zwischenzeit die Sahne mit dem Sahnesteif steif und rühre vorsichtig die Schokoflocken unter.

Maulwurfkuchen dekorieren

5. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lässt du ihn auskühlen und höhlt ihn dann etwa 0,5 cm tief aus. Den Teig sammelst du in einer Schüssel und zerkrümelst ihn fein.
6. Belege den ausgehöhlten Kuchenboden mit Erdbeeren, Bananen oder einem anderen Obst deiner Wahl und verteile die Sahne kuppelartig darauf.
7. Verteile auf der Creme den zerkrümelten Boden und stelle den Maulwurfkuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank.
8. Besonders hübsch ist der Maulwurfkuchen, wenn du ihn stilecht dekorierst. Forme dafür aus Marzipan und Kakao einen kleinen Maulwurf, den du anschließend auf dem Kuchen platziert.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

