



# Schokokuchen mit Sahne-Füllung & Schokokrümeln



## Zutaten

### Für den Teig:

150 g	Mehl
100 g	Butter, Zimmertemperatur
120 g	Zucker
30 g	Kakao
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillearoma
75 ml	Milch
2	Eier

### Für die Füllung:

2 Päckchen	Vanillezucker
3	Bananen
2 Päckchen	Sahnesteif
100 g	Raspelschokolade, zartbitter
600 ml	Sahne

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1775 kJ, 424 kcal, 42,3 g Kohlenhydrate, 5,61 g Eiweiß, 27,0 g Fett, 101 mg Cholesterin, 2,52 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Erinnert dich Maulwurfkuchen auch an deine Kindheit? Wenn ja, ist es jetzt an der Zeit die tollen Erinnerungen wieder aufleben zu lassen und unseren leckeren Maulwurfkuchen zuhause nachzumachen! Für unseren saftigen Maulwurfkuchen backen wir zuerst einen Schokokuchen, höhlen diesen leicht aus und belegen den Schokoboden mit halben Bananen. Gefüllt wird unser Maulwurfkuchen dann mit einer mega leckeren Stracciatella-Sahne-Creme. Für die Maulwurf-Optik verzieren wir den Kuchen noch mit Schokokrümeln. Probieren unseren super einfachen Maulwurfkuchen unbedingt selber aus! Unser Maulwurfkuchen ist wirklich super lecker und versetzt dich garantiert zurück in deine Kindheit! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du den Ofen auf 170 °C vorheizen und eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten. Jetzt schlägst du die Butter mit dem Zucker und dem Vanillearoma schaumig. Dann rührst du die Eier einzeln hinein. Als nächstes mischt du Mehl, Kakao, Backpulver und Salz und rührst die Mischung mit der Milch nach und nach unter den Teig. Nun gibst du den Teig in die Springform und backst alles im heißen Ofen für ca. 30 Minuten. Danach lässt du den Kuchenteig auskühlen.

### Step 2:

Danach kannst du für die Sahnefüllung die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Dann hebst du die Schokoladenraspel unter. Den fertigen Kuchenboden mit einem Esstöffel 1 cm tief aushöhlen und dabei einen Rand von 2 cm stehen lassen. Die ausgehöhlten Kuchenstückchen zerkrümeln und beiseitestellen. Nun schälst du die Bananen und halbierst sie längs mit einem Messer. Dann kannst du den ausgehöhlten Boden damit auslegen.

### Step 3:

Jetzt verteilst du die Sahnemasse kuppelförmig auf den Bananen und bestreichst den Kuchenrand mit Sahne. Dann die Kuchenkrümel auf die Sahne streuen und mit den Händen leicht andrücken. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.