

# Maulwurfkuchen vom Blech



Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

## **Zutaten**

### **Für den Teig:**

250 g Mehl  
180 g Puderzucker  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
4 EL Backkakao (leicht gehäuft)  
200 g Milch  
200 g Öl  
2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse

Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38x25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad O/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

### **Für die Creme:**

500 ml Milch .....mit  
2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack....ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit  
1 Pck. Sahnesteif.....steif schlagen und unter die

Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade.....raspeln (oder gekaufte Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

**Außerdem: ca. 5-6 Bananen**

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)

