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 38×25 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)