

Maulwurfkuchen

Von Kuchenfee

Blechkuchen Maulwurfkuchen für viele hungrige Bäuche. Mit Bananen, Schokolade & leckerer Creme ist dieser Maulwurfkuchen vom Blech immer gern gesehen.

Mein Rahmen hatte eine Größe von etwa 25 cm x 30 cm :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	35 min	n/a	45 min

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

6 x Ei
Raumtemperatur
230 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Butter
flüssig
20 g Backkakao
2 TL Backpulver
130 g Mehl
120 g Speisestärke

CREME

500 g Mascarpone
400 ml Sahne
eiskalt
120 g Zucker
2 Sahnesteif

Päckchen

3-5 x Bananen
50 g Schokoraspel

Werkzeuge

Küchenmaschine
Waage
Backrahmen
Winkelpalette

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backrahmen einstellen, Blech mit Backpapier auslegen.
- 02
- Eier mit Zucker & Salz 10 Minuten aufschlagen. Trockene Zutaten miteinander verrühren.

- 03** Trockene Zutaten auf die Eier sieben, vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Butter unterheben.
- 04** Die Masse in den Rahmen geben und gleichmäßig verstreichen.
- 05** Nach dem backen komplett auskühlen lassen, dann aus dem Rahmen lösen und in 2 Böden schneiden.

2. CREME

- 01** Mascarpone mit Zucker verrühren. Sahne dazu geben und verrühren. Wenn die Masse cremig, dicker wird, das Sahnesteif einrieseln lassen.
- 02** Die Schokoraspeln per Hand unterziehen.
- 03** Bananen schälen & der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche auf den Biskuitboden geben und mit der Creme verstreichen. Den zweiten Boden zu Bröseln verarbeiten und auf der Creme verteilen.