

ZUTATEN

RÜHRTEIG

- 6 Eier
- 300g Zucker
- 200ml Milch
- 250g Butter
- 450g Mehl
- 100g Backkakao
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Prise Salz

FÜLLUNG

- 200g Kakao-Puderzucker
(z.B. von SweetFamily)
- 50ml Wasser
- 5 große Bananen
- 400ml Sahne
- 250g Mascarpone
- 40g Puderzucker
(z.B. von SweetFamily)
- 70g Zartbitter Schokoladenraspel

DEKORATION

- 200g Zartbitterschokolade
- 25g Palmin
- 120g Salzstangen
- Blumen
- Deko-Eier
- Federn

MAULWURF BLECHKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Rührteig Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und anschließend weiche Butter, sowie Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Kakao vermischen und unter die nassen Zutaten heben. Zu einem homogenen Teig verrühren
3. Große, rechteckige Backform be fetten, bemehlen und Teig hinein kippen. Teig glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca 30 - 35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen: Stecht einen hölzernen Zahnstocher oder Schaschlikspieß in den Teig und wenn kein Kuchenteig mehr daran kleben bleibt, ist der Kuchen fertig
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen
5. Nun kann die Deko vorbereitet werden: Für die Schokonester Zartbitterschokolade zusammen mit Palmin schmelzen lassen, in eine große Schüssel füllen und grob zerbrochene Salzstangen darin wenden. Je einen kleinen Haufen Schoko-Salzstangen nehmen, über der Schüssel abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett setzen. Mit den Händen so zurecht formen, dass eine kleine Mulde in der Mitte entsteht und alles im Kühlschrank mindestens 2 Stunden erhitzen lassen. Mit der angegebenen Menge können 8 Nester hergestellt werden
6. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist die obere Hälfte des Rührkuchens mit einem Löffel abschaben und diese Krümel in eine Schüssel füllen - dies wird am Ende des Rezeptes unsere obere Kuchenschicht
7. Für die Kakao-Glasur Kakao-Puderzucker mit Wasser vermischen und über den restlichen Kuchen im Blech gießen. Mit einem Löffel gut verteilen und anschließend geschälte und längs halbierte Bananen eng an eng platzieren
8. Für die Creme Sahne mit Puderzucker steif schlagen, Mascarpone, sowie Schokoraschel unterheben und alles auf dem Bananen-Schokokuchen verteilen. Glattstreichen und mit den übrigen Rührkuchen-Krümeln bedecken
9. Für die Deko nun die gekühlten Schoko-Salzstangen Nester gleichmäßig auf dem Kuchen platzieren, Deko Eier in die Mulden setzen und alles mit Federn und Blumen dekorieren. Kuchen bis zum Servieren kaltstellen

REZEPT FÜR: 40CM X 20CM FORM
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN

