KIRSCH BANANEN MAULWURF KUCHEN

REZEPT FÜR: 20CM SPRINGFORM
DAUER: 2 STUNDEN 20 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 00 MIN)

ZUTATEN

KUCHEN
150g weiche Butter
150g Zucker
4 Eier
120g Mehl
40g Backkakao
40g Speisestärke
1 Pkg. Backpulver
100g Zartbitter Schokoladenraspel
Prise Salz
1 - 2 EL Milch

FÜLLUNG
500ml Schlagsahne
3 Pkg. Sahnesteif
120g Puderzucker
80g Zartbitter Schokoraspel
100g Sauerkirschmarmelade
200g Sauerkirschen aus dem Glas
3-4 reife Bananen

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Kuchen weiche Butter mit Zucker hell cremig aufschlagen. Eier nach und nach zufügen. Mehl mit Backkakao, Speisestärke, Backpulver, Schokoraspel und Salz vermischen. Zum Teig geben und kurz zu einem homogenen Teig verrühren. 1-2 EL Milch zufügen, um den Teig etwas flüssiger zu bekommen. Anschließend Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen

3. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif aufschlagen. Schokoraspel unterheben. Sauerkirschen aus dem Glas nehmen und bereitlegen. Bananen schälen und im ganzen bereitlegen. Kirschmarmelade kurz durchrühren und beiseite stellen

4. Ausgekühlten Kuchen einmal waagerecht durchschneiden, sodass die untere Hälfte ca. 3 cm hoch ist. Dies wird der Kuchenboden. Die obere Kuchenhälfte mit den Fingern zu kleinen Krümeln zerbröseln und diese Krümel beiseite stellen

5. Kuchenboden mit Kirschmarmelade bestreichen und mit Bananen eng an eng belegen. Mit den Kirschen toppen und anschließend die Sahne auf allem drapieren. Mithilfe eines Löffels oder Messers den Sahnehaufen an den Seiten glatt streichen, sodass eine gleichmäßige Kuppel entsteht. Sahnekuppel nun mit den Teigkrümeln bestreuen und diese gut festdrücken, bis der gesamte Kuchen damit bedeckt ist

6. Maulwurfkuchen bis zum Anschnitt im Kühlschrank lagern und mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN