

Maulwurfkuchen



Für den Maulwurf:

50 g Marzipan, 20 g Puderzucker verkneten, etwas für die Augen abnehmen. Für die Hände/Schnauze mit Lebensmittelfarbe etwas orange einfärben. In den restlichen Marzipan 1 Tl. Kakao kneten und den Körper/Arme formen. Kurz vor dem Servieren auf den Kuchen platzieren.

| ½ Menge | Menge | Zutaten | Zubereitung |
|-------------------------------|--------------------------------|---|---|
| <i>Für den Boden/Rührteig</i> | | | |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten 2. Zutaten richten 3. Ofen vorheizen |
| | 125 g 90 g 1 P. 1 El. | weiche Butter Zucker Vanillezucker Rum | (oder Margarine) schaumig schlagen. |
| | 2 | Eier | einzeln nacheinander unterrühren. |
| | 200 g 30 g 8 g 75 g | Mehl Kakao Backpulver Milch | <p>zugeben und rasch zu einem cremigen Teig rühren. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und backen: BT: 180 ° Ober- und Unterhitze BZ: ca. 25 Min. mittlere Schiene</p> <p>Den erkalteten Boden auf eine passende Platte legen. Mit einem Esslöffel ca. 5 mm tief aushöhlen, dabei aber rundherum einen Rand von ca. 2 cm aussparen. Die entnommene Masse in einer Schüssel fein zerkrümeln.</p> |
| <i>Für die Füllung:</i> | | | |
| | 3 | Bananen | schälen, der Länge nach halbieren. Hälften mit der flachen Seite auf den ausgehöhlten Boden legen. |
| | 100 g | Schokolade | hacken. |
| | 1 P. 2 P. 500 ml | Vanillezucker Sahnesteif Sahne | <p>mischen. in einer Schüssel steif schlagen, zu Beginn das Sahnesteif einrieseln lassen. Die Schokolade unterheben. Die Sahne kuppelartig bis an den Rand auf den Boden streichen und die Kuchenkrümel andrücken. Maulwurfkuchen ca. 2 Stunden kühlen und evtl. den Maulwurf aus Marzipan auflegen.</p> |