

Rezept

Maulwurfkuchen vom Blech

Ein Rezept von Maulwurfkuchen vom Blech, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Rührteig

300 g weiche Butter	250 g Zucker
Salz	5 Eier
350 g Mehl	50 g Kakaopulver
1 Pck. Backpulver	100 ml Milch

Für die Creme

500 g Magerquark	400 g Sahne
6 Bananen (ca. 800 g)	

Ausserdem

Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 18 g F, 7 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen.
2. Zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Mehl-Mix und Milch abwechselnd unter den Teig rühren.
3. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Den fertigen Boden ca. 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
4. Quark glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und in zwei Portionen unter den Quark heben.
5. Den Tortenboden vorsichtig vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Etwa 0,5 cm der Oberfläche abschneiden und in einer kleinen Schüssel zerkrümeln. Bananen schälen, längs halbieren. Die Hälften auf dem Tortenboden verteilen. Creme gleichmäßig aufstreichen und mit Teigbröseln bestreuen. Kuchen ca. 1 Std. kühl stellen.