

# Maulwurfkuchen vom Blech

Mein Mann hat mir neulich in den Einkaufswagen eine Packung Maulwurfkuchen getan, ich gucke ihn so an und sage: bist du verrückt? Den backe ich dir lieber selber.....Tja, habe ihn also gebacken ☐

Zutaten

Für den Teig:

3Eier

180 gZucker

200 mlÖl

200 mlMilch

320 gMehl

1 Pck.Backpulver

3 ELKakaopulver

Für die Creme:

250 mlMilch

1 und 1/2 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

2 ELZucker

250 gSpeisequark

300 gsaure Sahne

2 Pck.Vanillezucker

250 mlSchlagsahne

100 gdunkle Schokolade, geraspelt

Außerdem:

Bananen



## Zubereitung

Eigelbe, Zucker und Öl schaumig schlagen.

Danach die Milch, das Mehl und den Kakao unterrühren. Zum Schluss den steifen Eischnee unterheben.

Ein Blech von 35×25 mit Backpapier auslegen und etwa 20 Minuten bei 200 °C backen.

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und erkalten lassen, dann den Quark, die saure Sahne, den Zucker und die Schokolade sowie die steif geschlagene Sahne beimengen.

Den Teigboden so auslöffeln, dass 1 cm Rand entsteht und der Boden auch 1 cm dick ist.

Den Boden mit etwa vier Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit dem ausgehöhlten Teig bestreuen. Über Nacht kalt stellen.