

# Maulwurfkuchen vom Blech

Der trendige Kuchen auf dem Blech gebacken, für viele leckere Kuchenstücke.

etwa 25 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (etwa 40 x 30 cm):

Backblech  
Fett

### All-in-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Dr. Oetker Kakao  
250 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
100 ml Milch

### Bananen-Sahne-Füllung:

800 g kalte Schlagsahne  
4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Vollmilch  
1 ½ - 2 kg Bananen (etwa 8-10 Stück)

### Außerdem:

etwa 8 Geburtstagskuchen-Kerzen

## Wie backe ich einen Maulwurfkuchen vom Blech?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Kuchen vorbereiten:**

Den Kuchenboden mit Hilfe eines Esslöffels einen guten 1/2 cm tief abtragen und die Gebäckstücke in einer Schüssel zerbröseln.

**4 Bananen-Sahne-Füllung zubereiten:**

Bananen schälen, waagrecht halbieren und gleichmäßig auf den Boden legen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Quark und Schokoraspel unterrühren. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen glatt streichen. Die Brösel auf dem Kuchen verteilen.  
Maulwurfkuchen bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Vor dem Verzehr mit Kerzen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen max. 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.

