



MAULWURFKUCHEN / MOLE HILL CAKE

26er Springform / 8 inch round baking pan

Zutaten Teig

100g Butter
120g Zucker
150g Mehl
30g Backkakao
75ml Milch
1 TL Backpulver
2 Eier

Zutaten Füllung

3 Bananen
400 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
60g Schokoraspeln/flocken

Ingredients Cake

1/2 cup butter
2/3 sugar
1 1/4 flour
1/4 cocoa powder
1/3 cups milk
1 tsp baking powder
2 eggs

Ingredients Filling

3 Bananas
2 cups whipping cream
2 tbsp cream stabilizer
1/3 cups chocolate flakes

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen bis eine homogene Masse entstanden ist
2. Teig in eine gefettete, bemehlte und mit Backpapier ausgelegte Backform geben
3. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 35-40 min backen (Stäbchenprobe)
4. danach vollständig auskühlen lassen
5. aus der Form lösen, einen Rand von circa 2cm messen und in der Mitte die Oberfläche des Kuchenbodens mit einem Esslöffel rauskratzen und die Krümel in einer Schüssel aufbewahren
6. die Bananen längs halbieren und in den Boden mit der Schnittfläche nach unten legen

Zubereitung Füllung

1. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen
2. Schokoraspeln vorsichtig unterheben
3. die Sahnemischung kuppelartig auf dem Boden schichten und anschließend mit den übrigen Schokokrümeln des Bodens komplett bedecken
4. für 30 min kaltstellen, dann servieren

Instructions Cake

1. **place all ingredients in one bowl and mix until well combined**
2. **butter, flour and line your baking pan with parchment paper and pour batter into the pan**
3. **bake at 390°F for 35-40 min (insert toothpick)**
4. **let cool completely**
5. **remove the baking pan, measure approx. 0,8 inches as an edge around the cake and carefully scrape the surface of the middle of the cake and save the crumbs in a bowl for later**
6. **cut bananas in halves lengthwise and place them into the scraped out part of your cake**

Instruction Filling

1. **whip cream with cream stabilizer until firm and gently fold in the chocolate flakes**
2. **top the cake with cream and form a dome so it starts looking like a mole hill**
3. **cover the cream dome with crumbs you saved from the bottom**
4. **refrigerate for 30 min and serve afterwards**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!