

# Maulwurfkuchen



## Schritt 1

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen.

## Schritt 2

Für den Rührteig Mehl, Backkakao und Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel geben und mit Salz und Zucker mischen.

## Schritt 3

Anschließend Sonnenblumenöl, Mineralwasser und Haferdrink dazugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

## Schritt 4

Dann den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im Ofen ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Boden durchgebacken ist.

## Schritt 5

Danach den Schokokuchen abkühlen lassen und ca. 1/3 des Kuchens mit einem Esslöffel herauslöppeln. Dabei einen Rand von ca. 1-2 cm stehen lassen.

## Sahnecreme zubereiten

## Schritt 6

Für die Cremefüllung die Zartbitterschokolade sehr fein hacken oder mit einer Küchenreibe klein raspeln.

## Schritt 7

Nun in einer Schüssel mit dem Handrührgerät die vegane Schlagsahne, Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen.

## Schritt 8

Dann die Schokoraspel vorsichtig mit einem Löffel oder Teigspatel unterheben.

## Maulwurfkuchen belegen

## Schritt 9

Als Nächstes die Bananen schälen, in dicke Scheiben schneiden und auf dem Kuchenboden verteilen.

## Schritt 10

Danach die Cremefüllung kuppelförmig darüber verstreichen.

## Schritt 11

Zum Schluss den übrigen Kuchenteig zerbröseln und den veganen Maulwurfkuchen damit bestreuen.

## Zutaten:

### 1 Springform (Ø 26 cm)

#### Für den Rührteig:

400 g Mehl

40 g Backkakao

1 Päckchen Backpulver

Prise Salz

170 g Zucker

110 ml Sonnenblumenöl

250 ml Mineralwasser

150 ml Hafermilch

#### Für die Cremefüllung:

60 g Zartbitterschokolade,

400 ml Schlagsahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

#### Außerdem:

3 Bananen