

Maulwurfhügelchen / Maulwurf-Cupcakes

Zubereitung: 30 min

Backzeit: 18 bis 20 min

Zeit insgesamt: 50 min

Zutaten für 12 Cupcakes:

Für den Teig:

120 g Butter, zimmerwarm

130 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

2 Eier (Kl. M)

1 Prise Salz

30 g Kakao, ungesüßt

2 TL Backpulver

160 g Mehl

150 ml Milch, zimmerwarm

Für die Füllung:

1 Banane

400 ml Sahne

4 TL San apart oder 2 Pck. Sahnesteif

20 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

30 g Schokostreusel

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Sieb

Muffinblech

Zubereitung:

Ein Muffinblech mit etwas Butter einpinseln. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die warme Butter mit dem Zucker und der Vanille 3 min (!) weißcremig rühren. Anschließend einzeln die Eier dazugeben und solange schlagen bis eine homogene Masse entsteht. Danach die trockenen Zutaten wie Mehl, Kakao, Backpulver und Salz vermischen und hineinsieben. Die Milch langsam hinzugießen und alles kurz verrühren bis keine Mehlnecker mehr zu sehen sind.

Den Teig in die Muffinform füllen und bei mittlerer Schiene etwa 18 bis 20 min lang backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Anschließend mindestens 15 min abkühlen lassen und die Muffins aus der Form lösen (z. B. mit einem Messer). Danach komplett abkühlen lassen.

Mit einem kleinen Löffel die Muffins etwa 1,5 cm tief aushöhlen und dabei einen kleinen Rand stehen lassen. Die Teigdeckel in eine Schüssel ganz fein hineinbröseln.

Eine Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das Loch der Muffins mit Bananenscheiben füllen, meistens passen hier etwa 3 Scheiben hinein, je nachdem wie dick ihr sie geschnitten habt.

In einer Schüssel die Sahne auf kleiner Stufe kurz verrühren. Das Sahnesteifmittel, den Zucker und die Vanille hinzugeben und steif schlagen. Nun die Schokostreusel dazugeben und unterheben.

Mit einem Löffel die Sahne auf die Muffins streichen und zu einer Kuppel formen. Anschließend die Kuchenbrösel daraufgeben und leicht andrücken.

Fertig sind eure kleinen Maulwurfhügelchen. 😊 Bis zum Verzehr kalt stellen. Sie schmecken auch am zweiten Tag noch super.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥