

## Maulwurf-Törtchen

### Boden:

125g weiche Butter  
120g Zucker  
3 Eier  
150g Mehl  
3 EL Backkakao  
1 pck Backpulver  
50g Schokoraspeln  
5 EL Milch

### Füllung:

2 Bananen  
400ml Sahne  
2 pck Sahnesteif  
1 pck Vanillezucker  
10g Zucker  
50g Schokoraspeln



### Zubereitung:

- Für den Boden, die weiche Butter mit dem Zucker cremig schlagen
- Eier nach und nach unterschlagen
- Trockene Zutaten zusammen mischen und auf einen Schlag dazugeben
- Hinterher die Milch dazu und alles gut verrühren, auf ein Backblech mit Papier streichen, backen und auskühlen lassen
- Zwölf Kreise ausstechen und die Reste zerbröseln
- Für die Füllung, die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen
- Schokoraspeln unterheben
- Bananenscheiben auf die Böden legen und die Sahne Kuppelförmig auf die Törtchen streichen
- Die Brösel drauf verteilen und leicht andrücken
- Bis zum Verzehr kühl lagern

Rezept für 12 Törtchen

Mit großem Dank an Fatmanur Kilic @kilic\_story

