

Friedhofskuchen Maulwurfart



Zutaten Boden:

- 100g Erythrit
- 1 Scoop Chunky Flavour Fudge Brownie
Alternativ: 50g Erythrit
- 2 Eier
- 125g Magerquark
- 1 Pck. Backpulver
- 170g Vollkorn-Dinkelmehl
- 30g Backkakao
- 80ml Milch 1,5% Fett

Zutaten Creme:

- 3 Bananen (ca. 375g)
- 250ml Rama Cremefine zum Schlagen (19%)
- 375g Magerquark
- 40 ml Milch 1,5% Fett
- 1 Scoop Chunky Flavour Geschmacksneutral
Alternativ: 50g Erythrit

Für die Deko:

- 6 Butterkekse (Leibniz 30% weniger Zucker)
- 10g Zartbitterschokolade

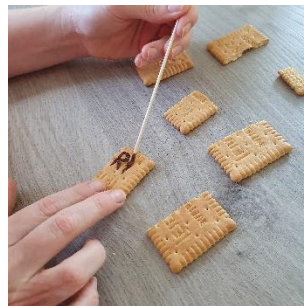
Rezept ergibt **12 Stücke**.

Zubereitung:

- 1) Backofen vorheizen: 180°C Ober- und Unterhitze.
- 2) Erythrit, Chunky Flavour und 2 Eier schaumig schlagen. Magerquark, Mehl, Backpulver, Kakao und Milch unterrühren.
- 3) Teig in eine rechteckige Form (etwa 25x25cm) geben und glattstreichen.
- 4) 25 min im Ofen backen. Auskühlen lassen. Oben etwa 0,5cm vom Kuchen abschneiden und zerkrümeln.
- 5) Magerquark mit Chunky Geschmacksneutral und Milch cremig rühren. Bananen in kleine Stücke schneiden. Rama Cremefine steif schlagen.
- 6) Banane und Sahne unter den Quark heben.
- 7) Creme auf Unterteil des Bodens verteilen und glatt streichen.
- 8) Bodenbrösel darüber verteilen.
- 9) Kekse halbieren. Zartbitterschokolade schmelzen und Kekse dekorieren. Kekse nach Lust und Laune in den Kuchen stecken.



10) Für etwa 1h kaltstellen und genießen.



Nährwerte für den ganzen Kuchen:

2301 kcal
253,2g KH
116,1g E
82,2g F

Nährwerte für 1 Stück

192 kcal
21,1g KH
9,7g E
6,9g F

<https://fddb.mobi/>
<https://eatsmarter.de/>
Packungsrückseiten

Noch mehr leckere Rezepte: jeioskitchen.de