Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

Der sommerliche Maulwurfkuchen mit Erdbeeren ist innen cremig-fruchtig und der Maulwurfhügel außen wunderbar schokoladig. Ein tolles Kuchen-Rezept für die nächste Gartenparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

für den Boden

100 g	Weiche Butter
140 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 TL	Vanillepaste
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
30 g	Backkakao
200 ml	Milch
50 g	Schokoraspeln

für die Füllung

500 g	Erdbeeren
400 g	Schlagobers
250 g	Frischkäse (40 %)
4 TL	San Apart
2 Packungen	Vanillezucker
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft

100 g	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Um einen klassischen Maulwurfkuchen mit Erdbeeren zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø24 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Kuchenboden Zucker, weiche Butter und Salz cremig rühren, die Vanillepaste und Ei unterrühren. Das Weizenmehl, Natron, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Teigmasse heben. Zum Schluss die Schokoladenraspel unterziehen. Den Teig in die Springform füllen und 25–30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen und danach abkühlen lassen.

2. Die **Erdbeeren** waschen, putzen und trocken tupfen. Schlagobers mit Vanillezucker und Staubzucker steif schlagen. Den Frischkäse mit frisch gepressten Zitronensaft und San-apart glatt rühren. Das steife Obers unterheben, anschließend die Schokoraspeln vorsichtig unterziehen.

3. Den Kuchen auf eine Platte setzen. Etwa 2 cm tief aushöhlen, dabei einen 5 mm dicken Rand stehen lassen. Den herausgenommenen Teig zerbröseln. Erdbeeren eng aneinander auf dem Boden verteilen. Die Creme-Füllung kuppelartig auf den Erdbeeren verstreichen. Mit dem Kuchen-Bröseln bedecken und leicht andrücken. Den Maulwurfkuchen für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

Tipp

Den Maulwurfkuchen mit Erdbeeren am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Den Kuchen unbedingt mit Frischhaltefolie bedecken, um ein Austrocknen zu verhindert!