

Klassiker in Sommerlaune: Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

100 g Butter
120 g Zucker
1 Teelöffel Vanillearoma
2 Eier
150 g Mehl
30 g Kakao
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
75 ml Milch

Für die Füllung

500 g Quark
125 g Frischkäse
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
60 g Schokoladenraspeln
100 g Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

Sonne ist schon warm – alle Zeichen stehen auf Sommer! Und wo Sommer ist, da sind Erdbeeren nicht weit. Sogar der klassische Maulwurfkuchen hat sich schon sonnenfein gemacht. Bananen haben erstmal ausgedient: eine Füllung aus saftig-süßen Erdbeeren und fluffigem Sahnequark macht sich beim sommerlichen Kaffeklatsch auch einfach besser.

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung Quark mit Frischkäse glatt rühren. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne und Schokoladenraspeln unter die Quarkcreme heben.

- 5 -

Kuchenboden mit einem Esslöffel ca. 1 cm tief aushöhlen, dabei ringsum einen Rand von 1-2 cm stehen lassen. Ausgelöffeltes Gebäck zerkrümeln, beiseitestellen.

- 6 -

Ausgehöhlten Boden mit Marmelade bestreichen.

Die Tage werden länger, die Blüten sprießen und die

Klassiker in Sommerlaune: Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

Erdbeeren vom Strunk befreien und mit der Schnittfläche nach unten auf die Marmelade setzen.

- 7 -

Sahnefüllung kuppelförmig auf die Erdbeeren und den Tortenrand streichen. Gebäckkrümel auf der Sahne verteilen, mindestens 2 Stunden kaltstellen.