

# ERDBEER MAULWURFKUCHEN VON SAMIRA



Samiras Maulwurf Kuchen mit Erdbeeren. Der klassische Maulwurfkuchen, der normalerweise mit Bananen gefüllt wird, wurde hier zu einer sommerlich fruchtigen Torte umgewandelt. Der Boden besteht aus einem lockeren Rührteig mit Kakao. Bei diesem wird nach dem Backen ein Deckel abgeschnitten, welcher später als Dekoration dient. Auf den Kuchenboden werden saftig süße Erdbeeren gesetzt. Diese werden dann mit einer leckeren Creme aus Sahne, saurer Sahne und Vanille abgedeckt. Zur Dekoration werden nun die zerbröselten Kuchenkrümel an den Rand gedrückt.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

## VORBEREITUNG

Schlage einen 20 cm Backring in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

## TEIG

Schlage die Butter mit dem Zucker, der Prise Salz und dem Vanilleextrakt 4-5 Minuten cremig. Füge dann ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre jedes für etwa 30 Sekunden ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es kurz mit dem Kakao und der Milch unter. Fülle den Teig in den Backring, streiche in glatt, und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 30-35 Minuten.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen. Löse dann den Kuchen aus dem Backring heraus.

## CREME

Schlage die Sahne gemeinsam mit der sauren Sahne, Puderzucker, San-apart und Vanilleextrakt steif. Hebe anschließend die Hälfte der Schokoladrops kurz unter. Stelle die Creme kurz kalt.

## TORTE FÜLLEN

Höhle den Kuchenboden etwa 1 cm tief aus. Lasse dabei einen etwa 2 cm breiten Rand stehen, sodass die Erdbeeren später von außen nicht zu sehen sind. Schneide den Strunk der Erdbeeren glatt ab und setze sie auf den Boden. Verteile die restlichen Schokoladrops auf den Erdbeeren. Streiche die Creme kuppelförmig auf den Boden. Drücke zum Schluss die Kuchenbrösel an die Creme. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr, aber mindestens 3 Stunden, kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Samira & Sally!

## TEIG:

- 125 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier (zimmerwarm)
- 160 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 2 TL** Backpulver
- 125 g** Milch (lauwarm)

## CREME:

- 500 g** Sahne
- 200 g** saure Sahne
- 30 g** Puderzucker
- 7 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Schokoladendrops

## ZUM BEFÜLLEN:

- 300 g** Erdbeeren