Maulwurfkuchen mit frischen Erdbeeren



Der Kuchenklassiker in der Sommer-Edition mit frischen Erdbeeren.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver, gehäuft
- 3 EL Backkakao
- 5 EL Milch

50 g Schokoraspeln, zartbitter

Für die Füllung

400 ml Sahne
65 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 P. Sahnesteif
50 g Schokoraspeln, zartbitter
200 g Frischkäse
500 g Erdbeeren

ZUEBREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform 26 cm Ø mit Backpapier belegen. Den Rand der Form leicht einfetten.
3. Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
4. Die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
5. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz in einer separaten Schüssel gründlich mischen. Portionsweise abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren.
6. Schokoladenraspeln unterheben.
7. Den Teig in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen.
8. Für ca. 25-30 Minuten (Stäbchenprobe!) im unteren Ofendrittel backen. Anschließend aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu die Sahne steifschlagen, dabei Zucker und Vanillezucker sowie zum Schluss Sahnesteif einrieseln lassen. Den Frischkäse zuerst glattrühren und anschließend vorsichtig unter die Sahne rühren. Die Schokostreusel unterheben.
10. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
11. Den ausgekühlten Boden mit einem Löffel vorsichtig ca. 2 cm tief aushöhlen, dabei einen 2 cm breiten Rand stehen lassen. Den ausgehöhlten Teig zerbröseln und in einer Schüssel beiseitestellen.

12. Die Vertiefung mit einer Lage halbierten Erdbeeren legen.
13. Die restlichen Erdbeeren nochmal halbieren und unter die Creme heben. Die Creme auf den halbierten Erdbeeren verteilen und kuppelförmig glattstreichen.
14. Anschließend die Creme mit den zerbröselten Schokoboden-Krümeln bestreuen und diese leicht andrücken.
15. Den Kuchen mindestens 1 Stunde kaltstellen und bis zum Servieren im Kühlschrank lassen.