



MAULWURFSKUCHEN MIT ERDBEEREN

Zutaten:

Zutaten
für eine 20 cm-Springform:

Für den Teig:

85 g weiche Butter
60 g Zucker
2 Eier
110 g Mehl
25 g Backkakao
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
30 g Raspelschokolade, Zartbitter
7 EL Milch

Für die Füllung:

250 g Erdbeeren
400 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
30 g Raspelschokolade, Zartbitter

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und die Springform einfetten.

Butter und Zucker cremig aufschlagen, die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backkakao, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Raspelschokolade unterheben. Den Teig in die Form geben und ca. 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchen mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Für einen gleichmäßigen Rand mit einem Messer einschneiden. Die Kuchenreste in einer Schüssel zerbröseln.

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und den Boden damit belegen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Raspelschokolade unterheben. Sahne kuppelartig auf die Erdbeeren streichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen, leicht andrücken. Mindestens 2 Std. kalt stellen. Tipp: Für eine 26 cm-Springform die Mengen um 1/3 erhöhen.