

Maulwurfkuchen

Von Kuchenfee

In diesem Video präsentiere ich euch einen einzigartigen Kuchen, der sowohl die Frische eines Erdbeerkuchens als auch die Cremigkeit eines Maulwurfkuchens vereint. Dieser Kuchen ist ein echter Hingucker und wird eure Gäste begeistern.



Der Kuchen besteht aus einem saftigen Biskuit, der mit frischen Erdbeeren und einer leckeren Vanillecreme verfeinert wird. Die Erdbeercreme bildet dabei die "Maulwurfshügel" im Kuchen, die dem Kuchen nicht nur einen besonderen Look, sondern auch eine unglaublich fruchtige Note verleihen.

Ich zeige euch Schritt für Schritt, wie ihr diesen einzigartigen Erdbeer-Maulwurfkuchen ganz einfach selbst herstellen könnt und gebe euch Tipps und Tricks für die perfekte Zubereitung. Mit sonnengereiften Erdbeeren als Highlight wird dieser Kuchen zu einer wahren Geschmacksexplosion.

Überrascht eure Freunde und Familie mit diesem besonderen Leckerbissen und genießt gemeinsam den Geschmack von Schokolade und Erdbeeren. Dieser Kuchen ist perfekt für jede Gelegenheit und wird garantiert für staunende Gesichter sorgen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	20 min	n/a	30 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 Eier

Gr M, Raumtemperatur!

110 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

1 TL Zitronenzestern

120 g Mehl

1 TL Backpulver

30 g Butter

flüssig

FÜLLUNG

250 g Mascarpone

oder Ersatzweise Sahne

200 ml Sahne

50 g Zucker

3 Paket Sahnesteif

200 g Erdbeeren

50 g Schokoraspel

Werkzeuge

Springform

26er

Küchenmaschine

Waage

Sieb

Gummilippe

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02** Eier mit Zucker, Vanillinzucker & Salz 10-15 Minuten aufschlagen.
- 03** Mehl & Backpulver mit Zitronenzestern mischen, auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben.
- 04** Die flüssige Buttr am besten während dem unterheben des Mehls einlaufen und auch unterheben.
- 05** In die Springform geben und sofort in den Ofen schieben und goldig ausbacken. Nach dem Backen den Biskuit in der Springform lassen und auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

2. VANILLECREME

- 01** Sahne mit Zucker (und Mascarpone) aufschlagen, zum Schluss das Sahnesteif einrieseln lassen.
- 02** Den Biskuit aus der Form lösen und zur Hälfte aushöhlen, dabei einen Zentimeter breiten Rand stehen lassen. Der gelöste Biskuit fein zerbröseln.
- 03** In die Auskerbung entweder frische Erdbeeren oder Erdbeerpüree geben, dann die Sahnemischung auftragen und zu einer Kuppel verstreichen.

04 Die Streusel auf den Sahnehügel geben und leicht andrücken. Vor dem Anschnitt am besten mindestens zwei Stunden durchkühlen.