

# Maulwurf-Erdbeerkuchen

Dieser beliebte Klassiker schmeckt nicht nur mit Bananen. Auch mit Erdbeeren ist dieser sahnige Maulwurfkuchen ein Genuss.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

### Füllung:

250 g Erdbeeren

600 g kalte Schlagsahne

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

25 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Wie backe ich einen Maulwurf-Erdbeerkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann zwei Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

- 3 Den Boden 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 4 Den Boden auf eine mit einem Bogen Backpapier belegte Tortengarnierscheibe oder direkt auf eine Tortenplatte legen und mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1–2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Oberfläche am Rand dazu vorher mit einem Messer einschneiden. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln.



- 5 **Füllung zubereiten:**  
Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stückchen schneiden. Sahne mit Gelatine fix fast steif schlagen. Dann erst Zucker und Vanillin-Zucker dazugeben und steif schlagen. Erdbeeren unterheben. Sahne kuppelartig auf den Boden streichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen (die Brösel evtl. leicht andrücken). Den Kuchen etwa 2 Std. kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Boden kann man gut am Vortag zubereiten.