



# Rezept der Woche

## Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

### Für die Teig

- 4 Eier (Gr. M)
- 120 g Zucker
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g weiche Butter
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Speisestärke

### Für die Füllung

- 500 g Erdbeeren
- 600 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 EL Puderzucker
- 100 g Schokoraspel

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Die 4 Eiweiße mit dem Zucker zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Die Kuvertüre mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe schaumig rühren, dann die Kuvertüre-Butter-Mischung zu den Eigelben geben und verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl, Salz, Backpulver und Speisestärke mischen und zur Eirmischung geben. Den Eischnee unterheben, die Masse in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 25 min backen.

Den ausgekühlten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und 5 mm vom Tortenboden mit einem Löffel abnehmen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Tortenbodenstückchen zerkrümeln.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, mit Puderzucker süßen und die Schokoraspel unterheben. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die ganzen Erdbeeren gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Sahne kuppelartig darauf verteilen. Die Schokokrümel auf der Sahne verteilen und leicht andrücken. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen. Der Maulwurfkuchen mit Erdbeeren ergibt ca. 12 Stücke.

