

Maulwurfkuchen mit Kirschen

Zutaten für 1 Kuchen:

Für den Teig:

- 100 g Butter (weich)
- 120 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 100 ml Milch



Für die Kirschfüllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Vanillepuddingpulver

Für die Sahnefüllung:

- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Schokoraspel

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier und den Zucker schaumig, mixe dann die Butter unter.

Gib das Mehl, den Kakao, Backpulver und die Milch hinzu. Mixe alles zu einem geschmeidigen Teig.

2. Heize den Backofen auf **175°C Ober-/Unterhitze** vor. Fülle den Teig in eine gefettete 26

cm Springform und backe ihn für **30 Minuten**. Lass ihn anschließend auskühlen.

3. Höhle den gebackenen Kuchen 0,5 cm tief aus. Sammel die Kuchenreste in einer Schüssel und zerkrümel sie fein.
4. Gieße die Kirschen ab und fange den Saft dabei auf. Gib etwas Kirschsafte in eine Tasse, rühre ihn mit dem Puddingpulver und dem Zucker glatt.

Bringe den restlichen Kirschsafte zum Kochen. Rühre die Puddingpulvermischung ein. Lass die Kirschgrütze kurz köcheln, bis sie eindickt. Rühre die Kirschen unter.

5. Verteile die Kirschgrütze auf dem Maulwurfkuchen Boden. Stelle ihn 20 Minuten kalt.
6. Gib die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif in eine Schüssel. Schlage sie mit dem Mixer steif. Hebe die Raspelschokolade unter.
7. Stelle den Maulwurfkuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Der Maulwurfkuchen mit Kirschen eignet sich gut als Kuchen, den du am Vortag backen kannst. Er fühlt sich über Nacht im Kühlschrank sehr wohl und kann dort in Ruhe durchziehen und fest werden. Ich empfehle dir, ihn innerhalb von 3 Tagen zu vernaschen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

