

Mini-Frühlingskuchen / Maulwurfkuchen

Zutaten für 6 Törtchen:

Für den Teig

- 3 Eier
- 100 g Butter (oder Margarine)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 100 g saure Sahne
- ½ TL Natron
- Lebensmittelfarbe (grün)



Für die Füllung

- 300 g Mandarinen (1 kleine Dose)
- 200 ml Sahne (kalt)
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

So bereitest du die Frühlingsstörtchen zu

1. Rühre die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig, mixe dann die Butter unter.
2. Gib das Mehl, das Puddingpulver, Backpulver, Natron und die saure Sahne hinzu.
Rühre alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Zum Schluss rührst du noch die Lebensmittelfarbe unter, bis dein gewünschtes Grün erreicht ist.
4. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Fülle den Teig in eine gefettete 28 cm Springform und backe ihn für 30 Minuten.
6. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lässt du ihn gut auskühlen.
7. Stich nun mit Hilfe eines Dessertringes oder einer Tasse 6 Kreise aus dem Teig. Die

Kuchenreste sammelst du in einer Schüssel und zerkrümelst sie fein.

8. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif.
9. Lass die Mandarinen gut abtropfen und belege die Kuchenböden damit.
10. Verteile dann die Sahne kuppelartig darauf.
11. Verteile den zerkrümelten Boden auf der Sahne und stelle die Törtchen für 2 Stunden in den Kühlschrank.
12. Dekoriere deine Törtchen mit frischen Gänseblümchen.

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

