

Maulwurfkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Einfaches Maulwurfkuchen-Rezept mit Anleitung für den Thermomix

Klassischerweise wird Maulwurfkuchen mit Banane zubereitet - unser Maulwurfkuchen-Rezept funktioniert aber mit jedem Obst eurer Wahl und ist beispielsweise auch mit Pfirsichen ein wahrer Genuss.

Mit ein bisschen Liebe und Phantasie wird der Maulwurfkuchen zu einem kleinen Kunstwerk. Aus etwas Marzipan und Kakao ist schnell ein kleiner Maulwurf geformt. Zitronenmelisse und Gänseblümchen geben ihm ein passendes Zuhause.

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- **Für den Teig**
- 100 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 150 g Mehl
- 30 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- **Für die Füllung**
- 300 g Obst nach Belieben
- 400 ml kalte Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- **Zum Dekorieren**
- Marzipan

- Kakao
- Zitronenmelisse, Gänseblümchen o.ä.
- 1 kleine Packung Schokoflocken

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

So wird der Maulwurfkuchen zubereitet

- Rühre zuerst den Zucker mit den Eiern schaumig und rühre dann die Butter unter.
- Als nächstes kommen das Mehl, der Backkakao, Backpulver und Milch hinzu. Mixe alles zu einem geschmeidigen Teig.

Maulwurfkuchen-Teig aus dem Thermomix

- Gib die Eier mit dem Zucker und der Butter in den Mixtopf und rühre sie 1 Minute lang auf Stufe 4 cremig.
- Anschließend gibst du die restlichen Zutaten für den Teig hinzu und verrührst alles 1 Minute lang auf Stufe 5.

Maulwurfkuchen backen

- Gib den Teig dann in eine gefettete Springform. Bei 175°C Ober- und Unterhitze geht es dann für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
- In der Zwischenzeit schlägst du die Sahne mit dem Sahnesteif steif und rührst die Schokoflocken vorsichtig unter.

Maulwurfkuchen verzieren

- Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lässt du ihn auskühlen und höhlt ihn dann etwa 0,5 cm tief aus. Den Teig sammelst du in einer Schüssel und zerkrümelst ihn fein.
- Nun belegst du den ausgehöhlten Kuchenboden mit Obst deiner Wahl und verteilst dann die Sahne kuppelartig darauf.
- Anschließend verteilst du den zerkrümelten Boden auf der Creme und stellst den Maulwurfkuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank.
- Besonders hübsch ist der Maulwurfkuchen, wenn du ihn stilecht dekorierst. Forme dafür aus Marzipan und Kakao einen kleinen Maulwurf, den du anschließend auf dem Kuchen platziert.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dir gefällt dieser Kuchen? Dann stöbern gern gleich mal durch meine große Sammlung von [Backrezepten für die ganze Familie](#).