



Maulwurfkuchen vom Blech mit Erdbeeren

Description

Ein Klassiker neu interpretiert und dann auch noch vegan! Statt Bananen haben wir bei dieser Version Erdbeeren genommen, was die Wahl des Obstes angeht seid ihr aber natürlich frei. Dieser Kuchen ist mal wieder der Beweis, dass vegan backen super einfach ist und man die Zutaten meistens eh zu Hause hat. Auf jeden Fall das perfekte Rezept für spontanen Kuchenhunger am Sonntag, wenn keine Eier im Haus sind. Falls ihr die pflanzlichen Alternativen an Milchprodukten nicht nutzen möchtet, könnt ihr die selben Mengen an Milchprodukten verwenden.

ZUTATEN

Für den Boden:

- **500g** Mehl
- **1 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **200g** Zucker
- **50g** Kakao
- **300ml** Sprudel
- **200ml** pflanzliche Milch (z.B. Hafer)
- **150ml** Rapsöl

Für den Belag:

- **600ml** vegane Sahne (z.B. von Rama)
- **3 Pck.** Sahnesteif
- **3 Pck.** Vanillezucker

- **800-900g** frische Erdbeeren
- optional: ein weiteres Päckchen Sahnesteif

Schritt für Schritt

Schritt 1

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Für den Teig zuerst die flüssigen Zutaten vermischen. Anschließend die festen Zutaten hinzugeben und nur so lange vermischen, bis die Zutaten verbunden sind.

Schritt 3

Den großen Ofenzauberer fetten und den Teig darauf verteilen. Für 30-35 Minuten in den Backofen geben. Stäbchenprobe machen und den Kuchen anschließend auskühlen lassen. Wir haben den Boden am Vorabend gebacken, damit er über Nacht abkühlen kann.

Schritt 4

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Schritt 5

Beim Kuchen das obere Drittel mit Hilfe eines Messers abschneiden. Diesen Teig in eine Schüssel geben und zerbröseln.

Schritt 6

Wer nicht möchte, dass der Boden durchweicht verteilt etwas Sahnesteif auf dem Kuchen bevor die Erdbeeren darauf verteilt werden. Auf die Erdbeeren wird die Sahne verteilt und darauf wiederum die Kuchenkrümel. Bis zum Anschnitt in den Kühlschrank stellen.

Mehr Rezeptideen



[Kartoffelsuppe](#)

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz.Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



[Baked Brie](#)

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum Rezept Leckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister

passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...