Monika Nagls Rezept: Osterhasen Maulwurfkuchen mit Himbeercreme

> 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Für den Teig** den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Rand einfetten.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und die Eier einzeln unterrühren
3. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter die Zucker-Ei-Masse heben und im Anschluss die Schokoraspel kurz einrühren.
4. Teig in die Springform füllen und etwa 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Wichtig: Stäbchenprobe nicht vergessen und dann den Kuchen gut auskühlen lassen.
5. **Für die Füllung** Mascarpone, Sahne, Zucker und Vanillezucker mit den aufgetauten Himbeeren verrühren und zum Schluss das Sahnesteif hinzugeben und nur noch kurz aufschlagen. Als Letztes die Schokoraspeln unterziehen.
6. **Für die Fertigstellung** nun den Kuchen mit einem Löffel etwa 1cm tief aushöhlen. Dabei nach außen hin einen Rand von etwa 2 cm lassen. Die entstandenen Teigstücke in einer Schüssel sammeln und zerkrümeln.
7. Himbeeren auf den ausgehöhlten Kuchenboden setzen. Mascarpone-Sahne-Himbeer-Creme kuppelartig auf den Himbeeren verteilen und glatt streichen. Teigbrösel auf die Kuppel bröseln und leicht andrücken.
8. Im Kühlschrank ca. 1 - 2 Stunden durchkühlen lassen und anschließend nach Lust und Laune dekorieren.

Zutaten

Für den Boden:

- 125 g GOLDSTEIG Butter, weich
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 185 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 50 g Schokochunks, weiß

Für die Himbeercreme:

- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Schokoraspeln, weiß
- 2 Pck. Vanillezucker
- 200 g Himbeeren, frisch
- 200 g Himbeeren, TK (aufgetaut)
- 100 g Zucker
- 3 Pck Sahnesteif
- 400 g Sahne