

Heller Erdbeer-Kokos Maulwurfkuchen

🕒 60 min 👤 1 Springform

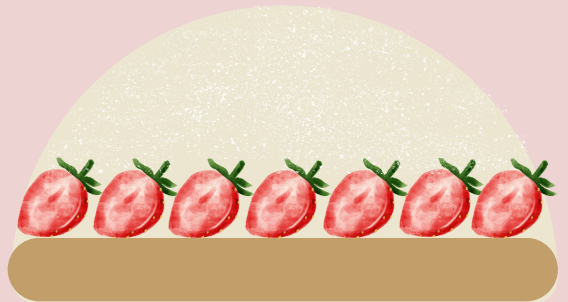
Zutaten

Für den Boden:

- 125 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 3-4 EL Eierlikör (oder Milch)

Für die Quarksahne:

- 3 Becher Sahne
- 250 g Quark
- 300g Erdbeeren
- 100 g Kokosraspel
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Spritzer Zitronensaft



Zubereitung

1. Für den Boden Eier, Salz, Butter, Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Anschließend Zitronenschale und Eierlikör zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Bei ca. 180 °C für 40 min. backen.
2. Vom ausgekühlten Boden die oberste Schicht abtragen, noch etwas aushöhlen, dabei 2cm Rand lassen.
3. Die Kuchenkrümel zerbröseln und mit ca. 60 g Kokosflocken vermischen und beiseitestellen.
4. Quark, 20 g Kokosflocken, Zitrone, Vanillezucker und Zitrone vermischen.
5. Sahne aufschlagen und unter die Quarkmasse heben.
6. Den Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die geputzten und (evtl. kleingeschnittenen) Erdbeeren daraufsetzen. Die andere Hälfte der Creme auf die Erdbeeren zu einer Kuppel formen.
7. Die Krümel darauf verteilen und etwas andrücken. Die restlichen Kokosflocken drüberstreuen.
8. Eine Stunde kühl stellen.

Guten Appetit!

