




# Oster-Maulwurfkuchen

12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

7 Cake-Pop-Sticks

### Maulwurfkuchen:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Maulwurf Kuchen  
100 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Milch

### Frucht-Einlage:

3 Bananen

### Zum Bestreichen:

3 EL Wasser  
Zitronensaft

### Kuchen-Füllung:

100 ml Wasser  
160 g Dr. Oetker Paradies Creme  
Vanille (in der Pkg. enthalten)  
½ l geschlagenes Schlagobers

### Ostereier:

vorbereiteter Kastenkuchen  
zur Seite gegebene Creme

### Zuckerguss:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß  
mit Vanille-Geschmack  
400 g gesiebter Puderzucker  
ca. 7 EL heißes Wasser  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Kokosette  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
(gelb und grün)  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

## 1 Teig:

Für den Teig die Backmischung mit Butter, Eiern und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verrühren.

## 2 Die Hälfte des Teiges in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen. Den übrigen Teig in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 29 cm) füllen.

Springform und Kastenform auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 3 Die erkalteten Kuchenböden auf eine Kuchenplatte geben.

**4 Frucht-Einlage:**

Den runden Kuchenboden mithilfe eines Esslöffels so aushöhlen, dass ein 1 cm breiter Rand bleibt. Die Kuchenbrösel zum Bestreuen zur Seite geben. Die Bananen der Länge nach halbieren und mit Zitronenwasser bestreichen. Die Bananen am Kuchenboden einlegen.

**5 Kuchen-Füllung:**

Für die Füllung Wasser mit Tortencremepulver glatt rühren und das Schlagobers unterheben. 3 EL Creme zur Seite geben und die übrige Creme kuppelförmig auf den Kuchen streichen. Die Kuppel mit den zur Seite gegebenen Kuchenbröseln bestreuen. Den Kuchen kalt stellen.

**6 Ostereier:**

Den Kastenkuchen würfelig schneiden und einige Würfel zur Seite geben. Die übrigen Würfel mit der zur Seite gegebenen Creme zu einer formbaren Masse verkneten. Ist die Masse zu weich, etwas von den zur Seite gegebenen Kuchenwürfeln dazugeben. Ist die Masse zu fest 1 - 2 EL Fruchtsaft dazugeben. Aus der Masse 7 Eier formen und kalt stellen.

**7** Die Cake Pops-Sticks ca. 1 cm tief in Glasur tauchen und in die Eier stecken. Die Glasur anziehen lassen.

**8 Zuckerguss:**

Für den Zuckerguss Puderzucker mit Wasser verrühren. Den Guss halbieren und mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Cake-Pops damit glasieren.

**9 Zum Dekorieren:**

Je 1 EL Kokosette mit gelber und grüner Speisefarbe mit den Händen zu färbigem Kokosette verreiben. Kuchen und Eier beliebig dekorieren und die Eier in den Kuchen stecken.

**10** Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.