

## Rezept

# Maulwurfshügel mit Kirschkompott

Ein Rezept von Maulwurfshügel mit Kirschkompott, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>100 g</b> Haselnusskerne
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>175 g</b> Zucker
<b>6</b> Eier (M)	<b>2 EL</b> Kakaopulver
<b>3 TL</b> Backpulver	Salz
<b>400 g</b> Sahne	<b>2 Pck.</b> Sahnesteif
<b>400 g</b> Kirschkompott (aus dem Kühlregal)	Butter die Form
Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform von 20 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit den Nüssen im Blitz- hacker fein zerkleinern. Butter und 75 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Buttermischung rühren. Schoko-Nuss- Mischung, 1 EL Kakao und das Backpulver unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 75 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen, 15 Min. in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und mindestens 2 Std. abkühlen lassen.
3. Vom Kuchen einen ca. 3 cm dicken »Deckel« abschneiden und mit den Fingern zerkrümeln. Unteren Kuchenteil auf eine Platte setzen. Sahne mit Sahnesteif und übrigem Zucker steif schlagen, ein Drittel davon unter das Kirschkompott heben. Die Mischung in das Loch in der Kuchenmitte füllen. Übrige Sahne auf den Kuchen häufeln, sodass er wie ein Maulwurfshügel aussieht. Mit Kuchenbröseln bestreuen und mit 1 EL Kakao bestäuben.