

Kladdkaka¹

Zutaten für 24 cm Springform

2		Eier	
160	g	Zucker	
80	g	Muscovado- od. Rohzucker	
1	Beutel	Vanillezucker	Zucker und Eier schlagen bis eine helle Masse entsteht.
50	g	Butter	
50	g	Sonnenblumenöl	Butter und Öl erwärmen.
150	g	Mehl	
2	TL	Backpulver	
4	EL	Kakaopulver	
1	Prise	Salz	Mehl, Backpulver, Kakao und Salz gut mischen. Zusammen mit der flüssigen Butter unter die Eimasse heben.
		Butter	Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und die ganze Form gut ausbuttern.
		Paniermehl	Springform mit Paniermehl ausstreuen.
50	g	Zartbitterschokolade, grob gebrochen	Teig in der Form verteilen und Schokoladenstückchen hinein drücken. Kaka in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 170°C ca. 35 Minuten backen. Probe mit der Nadel: der Teig muss innen noch feucht sein.



¹ Schwedischer Klebekuchen