

Kladdkaka aus Schweden

Zutaten

<u>200g Butter</u>	im Topf auf kleiner Hitze schmelzen lassen von der Kochstelle nehmen
3 dl (knapp) Zucker ¼ TI Vanillepulver <u>1½ dl Kakaopulver</u>	dazu geben und mit einem Schneebesen von Hand unterrühren
<u>3 Eier</u>	einzelnen gut unterrühren
<u>2 dl Mehl</u>	ebenfalls unterrühren

die Masse in eine gefettete und gemehlte
Springform geben

bei 175 °C ca. 15–20 min. backen

In Schweden muss die Mitte des Kladdkakas
noch sehr weich sein, eben "kladdig". Durch
längeres Backen wird die Konsistenz immer
normaler.

Mit Schlagsahne oder Vanilleeis als
Nachspeise oder zum Kaffee servieren!