

# Schokoladenkuchen mit softem Kern und Puderzucker



Vanillezucker

### Zutaten

#### Menge

3 Päckchen

1 Prise Salz 100 g Kakaopulver 200 g Butter 120 g Mehl 1 Handvoll Himbeeren 200 ml Sahne 300 g **Zucker** Puderzucker Fier

## Rezeptinfo

#### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1611 kJ, 384 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 23 g Fett, 130 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:







## **Zubereitung**

Schokokuchen geht immer! Aber hast du schonmal den schwedischen Kladdkaka probiert? Dieser Schokoladenkuchen ist nicht nur super schokoladig, sondern hat auch noch einen soften Kern. Das Beste aber ist, dass der Kladdkaka auch noch richtig einfach und super schnell zubereitet ist. Für den Kladdkaka werden Butter, Eier und Zucker mit einer Mehl-Kakao-Mischung vermengt und in eine Springform gefüllt. Während der Schokokuchen im Ofen backt haben wir noch etwas Schlagsahne steif geschlagen. Wenn der Kladdkaka dann abgekühlt ist, kannst du einfach ein großes Kuchenstück mit etwas Sahne und frischen Himbeeren servieren und in den siebten Schokohimmel aufsteigen! Eins ist aber sicher, du kannst nach einem Stück garantiert noch nicht aufhören! Smaklig måltid! So einfach ist der Kladdkaka zubereitet:

#### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Nun die Eier trennen und zunächst das Eiweiß mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Dann das Eigelb mit dem Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker cremig aufschlagen. Jetzt kannst du die abgekühlte Butter unterrühren. Kakaopulver und Mehl vermengen. Beides zum Eigelb sieben und das Eiweiß unterheben.

#### Step 2:

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form schütten, glatt streichen und auf der mittleren Schiene des Ofens für ca. 25 Minuten backen. Er sollte innen nicht komplett durchgebacken sein.

### Step 3:

Dann den Kuchen etwas abkühlen lassen, anschließend kannst du ihn besser schneiden. In der Zeit kannst du die Sahne zusammen mit einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Kuchen in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und dann mit einem Klecks Sahne sowie einigen Himbeeren servieren.



