Kladdkaka - Schwedischer Schokokuchen

Zutaten für eine 26er Springform

	Eine 26er Springform fetten und mehlieren. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
5 Eier (mittelgroß	trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
200 ml Milche (3,5% Fett)	In einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen und
100 g Backkakao	sowie
25 g Vollmilchschokolade	darin klümpchenfrei auflösen. Kurz beiseite stellen und abkühlen lassen.
250 g weiche Butter	mit
200 g Zucker	cremig rühren. Nach und nach
120 g brauner Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	zufügen und alles cremig aufschlagen. Die 5 Eigelbe einzeln zugeben und weiter rühren. Dann die Schokomasse zugeben und weiter rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
140 g Mehl	darüber sieben und kurz verrühren, gerade so, dass sich alles verbindet. Wer möchte kann jetzt noch
1 TL löslicher Kaffee	mit in den Teig rühren. Den Eischnee vorsichtig unterziehen und den Teig in die vorbereitete Springform gießen. Im vorgeheizten Backofen 25 – 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen aus dem Ofen nehmen kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Dann weiter 1-2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit
Puderzucker	bestäuben.

Das passt dazu: Vanillesoße oder Beerengrütze…

Kuchen