Kladdkaka – Schwedischer Schokoladenkuchen

ACHTUNG - absolute Suchtgefahr!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

Zutaten

- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter, sehr weich
- 175 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 TL löslicher Kaffee (Instant)
- 125 g Mehl
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
3. Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen.
4. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz sehr steif schlagen. Zur Seite stellen.
5. Die Butter in einer anderen Rührschüssel ca. 5 Minuten schaumig rühren, dabei Zucker und Vanillezucker dazugeben.
6. Die 4 Eigelbe einzeln unterrühren, anschließend noch das Kaffeepulver und die geschmolzene Schokolade dazugeben. Ebenfalls verrühren.
7. Das Mehl auf die Masse sieben und nur kurz einarbeite, so dass sich alles verbunden hat.
8. Nun noch den Eischnee unterheben, den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
9. Für 30 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
10. Nach der Backzeit den Kuchen in der Springform auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, danach aus der Form lösen.
11. Mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.