

Weißer Kladdkaka mit gesalzenen Pistazien



Der beliebte schwedische Klebekuchen, hier mal in der Version mit weißer Schokolade (vit Kladdkaka). Optional kann man den Teig auch noch mit Pistazien-Creme verfeinern, so wie ich hier. Die Konsistenz des Kuchens ist von außen knusprig und von innen klebrig-feucht, ähnlich wie bei Brownies. Als Topping gibt es gesalzene, geröstete Pistazien als Kontrast zu dem süßen Kuchen.

8 Stücke

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

200 g weiße Schokolade

150 g Butter

150 g Puderzucker

1 TL Vanille-Extrakt
2 EL Pistazien-Creme
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Weizenmehl

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben
Pistazienkerne, geröstet und gesalzen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Form inkl. Rändern einfetten und mit Paniermehl austreuen.
3. Die Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade in den Topf geben und schmelzen lassen. Puderzucker, Vanille, Salz und ggf. Pistazien-Creme dazugeben und gründlich verrühren.
4. Anschließend die Eier und das Mehl nacheinander zur Schokoladenmasse geben und unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Den Teig in die Springform füllen und für 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen. Je nach dem wie „matschig“ die Schokoladenmasse sein soll, nehmt ihr den Kuchen früher oder später aus dem Ofen.
6. Anschließend in der Form abkühlen lassen.
7. Inzwischen die gesalzenen und gerösteten Pistazien nach Wunsch grob und/oder fein hacken.
8. Vor dem Servieren den Kuchen zuerst mit Puderzucker bestäuben und anschließend mit den Pistazien nach Lust und Laune dekorieren.
9. Wenn man den Kladdkaka lauwarm serviert, schmeckt eine Kugel (Pistazien)Eis super dazu. Dann lässt sich der klebrige Kuchen allerdings nicht so gut schneiden. Sahne geht natürlich auch immer.