

Schwedischer Schokokuchen: Kladdkaka

Gehört in Schweden unbedingt in die Vorweihnachtszeit – es gibt da sogar einen regelrechten Feiertag dafür. Der 7. November ist zwar schon vorbei, aber der Schokokuchen schmeckt zu jeder Zeit. Es ist ein wundervoll schokoladiger Kuchen, der innen noch klebrig (kladdig), also sehr saftig ist. Er ist flach, geht also nicht auf und sollte nicht ganz durchgebacken sein, schmeckt dann wie ein Stück Konfekt!



Zutaten für eine Springform von 24 cm Durchmesser:

- 150 g Schokolade
- 150 g Butter
- 3 Eigelbe
- 150 g Puderzucker
- 2 Salzprisen
- 3 Eiweiße
- 80 g Mandeln oder Walnüsse (fein gerieben)
- 50 g Mehl
- ca. 1 TL Backpulver
- nach Gusto Zimt, etwas Zitronen- und Orangenschale

Zubereitung:

- Butter in Würfeln und Schokolade zerbröckelt in eine Kasserolle füllen und auf kleinstem Feuer schmelzen.
- In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Handrührer dick und cremig schlagen, dabei zwei Drittel des Zuckers und eine Salzprise hinzufügen. Mit Zimt, Orangen- und Zitronenschale würzen. Langsam die Schokomasse unterrühren. Und am Ende die gemahlene Nüsse und das Mehl mit einem Silikonschaber unterziehen.
- Schließlich das mit der zweiten Salzprise und mit dem restlichen Zucker steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- In die gefettete oder mit Backpapier ausgekleidete Springform füllen und bei 140 Grad (Heißluft) oder 160 Grad Ober- & Unterhitze etwa 25 Minuten backen.
- Dann ist der Schokokuchen innen auf alle Fälle noch saftig, fast cremig.
- Vor dem Servieren mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

Beilage: halbsteif geschlagene Sahne, eventuell auch ein paar Himbeeren

Getränk: Kaffee oder Espresso