

Zutaten für eine Kuchenform mit ca. 24 cm ø:

- 200 g Butter, oder vegane Margarine
  
- 120 g Weizenmehl, aber auch Dinkel
- 100 g Kakaopulver
- Salz
  
- 300 g Zucker, oder a bissel weniger
- 2 TL Vanillezucker
- 4 ST Eier

Butter oder Margarine zum Ausfetten der Kuchenform  
Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. Fettstoff zerlassen.
3. Mehl, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel trocken vermengen.
4. Rühre in einer weiteren Schüssel Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig.
5. Gib anschließend die geschmolzene Butter hinzu.
6. Rühre esslöffelweise die Mehlmischung unter.
7. Springform einfetten.
8. Teig in die Form geben und glattstreichen.
9. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 bis 30 Minuten backen.
10. Nach etwa 20 Minuten eine erste Zahnstocherprobe mache. Der Kuchen ist fertig, sobald kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt. Überprüfe die Festigkeit in den letzten zehn Minuten regelmäßig, damit der Kuchen nicht länger bäckt als nötig.

Herstellungs-Tipp: Wenn du den Kladdkaka sehr klebrig-feucht magst, kannst du ihn auch schon aus dem Ofen holen, wenn noch etwas Teig am Zahnstocher klebt.

Serviertipp: noch warmer mit einer Kugel Vanilleeis genießen. . .

