

Wie oft bin ich schon im Supermarkt an dem Regal mit Backmischungen vorbeigekommen und eines meiner Kinder wollte unbedingt eine kaufen. Fast genauso oft, habe ich dem jeweils gerade quengelnden Kind gesagt, dass wir zuhause auch selber einen Kuchen backen können. Weil es nämlich einfache Rezepte gibt, die mit ebenso wenig Aufwand und ganz ohne komische Zusätze zubereitet werden können.



Weißer Schokolade mit Butter schmelzen.

Einer dieser Kuchen ist der schwedische Kladdkaka, was so viel bedeutet wie Schmierkuchen oder „Verwischter Kuchen“. Er ist einer der klassischen Kuchen in

Schweden und wird nicht ganz durchgebacken, so dass er schön klebrig bleibt. Daher ist er in 15 Minuten schon fertig gebacken und schlägt jede Backmischung auch geschmacklich um Längen!



Kuchenmasse.

Wer mag, kann die Schokolade im Rezept gegen jede andere Sorte austauschen, die er lieber mag. Ich habe ihn mit Johannisbeeren serviert, was ein schöner saurer Kontrast zu dem süßen weißen Schokoladenkuchen war. Genau so, wie es im Buch „[Skandinavisch Backen](#)“\* unter anderem vorgeschlagen wird.



Der Kladdkaka ist fertig.

**Rezept-Zutaten für eine 24er Springform:**

150 g Butter

150 g weiße Schokolade

2 Eier

200 g Zucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

½ TL Zitronenabrieb

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl ausschütten.
2. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einem Topf unter milttlerer Hitze schmelzen. Dabei immer wieder mal umrühren. Sobald die Zutaten flüssig sind, den Topf zur Seite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
3. Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Salz miteinander vermischen und unter die Zucker-Ei-Mischung heben. Am Ende noch die geschmolzene Butterschokolade unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im Backofen 15 Minuten backen. Den Kuchen in der Form noch ca. eine Stunde auskühlen lassen und nach Belieben mit Beeren servieren



Weißer Schokoladenkuchen mit frischen Johannisbeeren.

***God aptit!***

*Helena*

*\*Provisionierter Partnerlink*