



Kladdkaka mit Himbeeren



Ø 18 cm



10 Min



20 Min

Zutaten

- 50 g weiche Butter
- 75 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g brauner Zucker
- 45 g gefrorene Himbeeren

Für eine normalgroße Springform einfach die Menge verdoppeln und 5-10 Minuten Backzeit hinzugeben.

Tipp: Stäube die eingefettete Kuchenform mit Kakaopulver anstatt Mehl aus. So stören später keine weißen Mehlreste den Schokoladenkuchen.

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Springform unten mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
2. Mehl und Kakaopulver mischen und sieben.
3. Ei mit dem Zucker schaumig schlagen. Am besten mehrere Minuten lang.
4. Jetzt die Mehl-Kakao-Mischung zugeben und mit einem Holzlöffel umrühren. Nur solange, bis der Teig eine gleichmäßige Masse geworden ist.
5. Butter dazu geben und wieder kurz umrühren.
6. Teig in die vorbereitete Springform gießen und in die Mitte die gefrorenen Himbeeren legen.
7. Im Ofen (mittlere Schiene) für ca. 20 Min. backen.
8. Der Kuchen schmeckt warm oder kalt und dazu passt wunderbar ein schwarzer Kaffee.

