

Karins Kladdkaka

Schokoladentorte



Zutaten

- 150 g Butter
- 3 Eier
- 3 dl Zucker
- Gut 1 ½ dl Weizenmehl
- 1 dl Kakaopulver
- 1 ½ Teelöffel Vanillezucker

Verzierung

- Lingon (Preißelbeeren)
- Kleine Schokoladenplätzchen mit Nonpareille (Zuckerstreusel)

Zubereitung

- Den Backofen auf 175° heizen.
- Eine Springform (26cm) einfetten.
- Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Eier und Zucker schaumig rühren und dann die Butter hinzugeben.
- Mehl, Kakao und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen und dann in den Teig rühren.
- Ca. 20 Min. in der Ofenmitte backen.
- Zum Schluß wie angegeben verzieren.