

# KLADDKAKA – SCHWEDISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

(für eine 20cm-Springform)

Für den Kuchen

- 1 Ei
- 125g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Backkakao
- 1/2 TL Vanillezucker
- 40g Butter
- 50g Mehl

Für das Topping

- 100g Mascarpone
- 100g Magerquark
- 25g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitrone
- eine Handvoll Erdbeeren



Für den Kuchen alle Zutaten nacheinander verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) etwa 15-20 Minuten backen. Aus der Springform lösen und auskühlen lassen.

Für das Topping Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und Zitronensaft mit einem Löffel verrühren und auf dem Kuchen verstreichen. Die Erdbeeren waschen und entstielen, halbieren oder würfeln und auf dem Topping verteilen.

Ihr seht, das ist nun wirklich kein Hexenwerk und geht - bis auf die Abkühlzeit - echt schnell! Ihr könnt den Kuchen natürlich auch schon am Vortag backen und vor dem Servieren das Topping und die Erdbeeren draufgeben. Die Teigmenge könnt ihr auch in einer 18cm-Springform backen, der Kuchen wird dann ein bisschen höher. Für eine 26cm-Springform einfach die doppelte Menge nehmen.