



SCHOKOLARTE NACH SCHWEDISCHER ART

35 min Leicht

Backzeit 15-20 min

ZUTATEN (FÜR (FÜR 1 SPRINGFORM, 24 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 10 STÜCKE))

100 g MinusL Butter

250 g Zucker

2 Eier

150 g Mehl

3 EL Kakaopulver

1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. MinusL Butter in einem Topf schmelzen und eine Springform mit der geschmolzenen Butter austreichen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen, danach die restliche Butter hinzugeben und unterrühren. Mehl, Kakao und Vanillezucker vermischen und unter die übrigen Zutaten rühren.

Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und im Ofen für 15 - 20 Minuten backen. Am besten schmeckt der Schokoladenkuchen wenn er außen knusprig und in der Mitte nach etwas klebrig weich ist.