

Kladdkaka mit Lakritze

Zutaten

- 6 Eier
- 60 dag Kristallzucker
- 30 dag Butter
- 35 dag Mehl
- 12 EL Kakao
- 6 TL Vanillezucker
- 10 TL Lakritzpulver
- 3 Msp. Salz
- Himbeeren
- 2 Becher Schlagobers



Zubereitung

1. Eier und Kristallzucker aufschlagen bis sie fast weiß und fluffig sind
2. Butter schmelzen und abkühlen lassen
3. alle trockenen Zutaten gut vermischen
4. Eimischung unterrühren, dann Butter einrühren
5. in tiefes, gefettetes und bemehltes Backblech füllen
6. ca. 25 Minuten bei 160°C backen
7. mit Himbeeren und / oder Obers servieren