

Kladdkakans dag

Idag är det kladdkakans dag. Det firar vi med att baka den här kladdkakan med Dumle i. Funkar med vilken Dumlesmak som helst, den här gången tog vi Dumle pepparkaka. Köpte en kartong på IKEA sist vi var där. Kan inte få nog av den...



Kladdkaka med Dumle

100 g smör
2,5 dl strösocker
1 nypa vaniljpulver
1 dl kakao
1,5 dl vetemjöl
10 st dumlekolor
1 nypa salt
1 tsk kaffepulver
2 ägg



Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form (cirka 22 cm i diameter). Smält smöret i en kastrull. Vispa ägg, vaniljpulver och socker pösigt tillsammans. Blanda kakao, vetemjöl, kaffepulver och salt i en skål och rör försiktigt ner i äggsmeten. Blanda i det smälta smöret. Häll smeten i formen och tryck ner halverade dumlecolor.

Ställ in kakan i ugnen i cirka 15 minuter. Kakan ska vara färdigbakad på sidorna och kladdig i mitten. Servera med lättvispad grädde