



Anders campingtips - kladdkaka i Omnia

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **35 min** Portioner: **4**

När man är ute och campar är det klart man vill ha lite kladdkaka ibland. Här är ett väldigt enkelt recept på kladdkaka som dessutom är väldigt enkelt att komma ihåg.

Som vanligt när man campar så vill man ju inte kladda för mycket i köket, så mät upp torrvarorna redan hemma och ta med i påsar.



INGREDIENSER



- 100 g smör
- 2 st ägg
- 3 dl socker
- 2 tsk vaniljsocker
- 4 msk kakao
- 2 dl mjöl
- smör och ströbröd till formen

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ägg och socker.
- 2** Rör ner vaniljsocker, kakao och mjöl.
- 3** Blanda till sist ner smöret.
- 4** Smörj Omniaformen med smör och bröa den med ströbröd.
- 5** Häll i smeten i formen och kör på lite under medellåga på gasen i ca 20-25 minuter, beroende på hur kladdig du vill ha den.

6

Servera med glass eller lättvispad grädde.