

BESTER EIWEISS-VERWERTUNGSKUCHEN



★★★★★ 4.9 bei 188 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Zuerst gibt man die Butter und die Schokolade in eine kleine Schüssel und stellt dies bei 70-80 Grad für ca. 15 min (so lange bis beides geschmolzen ist) in den Backofen.
- 2** Dann werden die Eiklar gemeinsam mit dem Zucker zu einem steifen Schnee geschlagen. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben. Am Schluss noch die flüssige Butter-Schoko Masse unterheben.
- 3** Den fertigen Teig in eine ausgebutterte und mit Bröseln bestreute Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heissluft ca. 25 – 30 min backen.



Die zu verwertende Anzahl an Eiklar bestimmt hier die Teigmenge – pro Eiklar nimmt man 20 g von den restlichen Zutaten, d.h. bei 6 Eiklar 120 g Zucker, Mehl, Schoko und Butter

Man kann auch einen Teil des Mehls durch Nüsse ersetzen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Butter
10 g Semmelbrösel

TEIG

7 Eiklar
140 g Zucker
140 g Weizenmehl 700
140 g Schokolade
140 g Butter