

# 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.

*Backen  
mit  
Christina*



## 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