

BESTER EIWEISS- VERWERTUNGSKUCHEN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 5 bei 40 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