BESTER EIWEISS-VERWERTUNGSKUCHEN

4.9 bei 210 Bewertungen

50 min	Rührteig	180 Grad	30 min

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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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