

EISCHNEE-GUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 109 Bewertungen



Ich hab schon so viele „Eiweißverwertungsrezepte“ ausprobiert, aber wirklich überzeugt hat mich keines davon (außer natürlich die saisonalen Weihnachtsklassiker wie Kokosbusslerl).

Heute hat sich dies allerdings geändert – juhu! Dieser Gugelhupf schmeckt gut, ist schnell zubereitet und – das Allerbeste – man kann die Masse an die Anzahl an Eiweiß anpassen!

Zubereitung

- 1 Zuerst gibt man die Butter und die Schokolade in eine kleine Schüssel und stellt diese 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.
- 3 Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben.
- 4 Am Schluss noch die flüssige Butter-Schoko Masse unterheben.
- 5 Den fertigen Teig in eine ausgebutterte und mit Bröseln bestreute Gugelhupfform füllen.
- 6 Den Gugelhupf bei 180 Grad ca 25 – 30 min backen.
- 7 Kurz auskühlen lassen und aus der Form Stürzen – nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoglasur überziehen.



Backen
mit
Christina



Zutaten

1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 140 g Mehl
- 7 Eiklar
- 140 g Zucker
- 140 g Schokolade
- 140 g Butter
- etwas zimmerwarme Butter und Brösel für die Gugelhupfform

Die zu verwertende Eiklarmenge 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.