



Schokoladegugelhupf nur mit Eiklar!

Endlich mal ein Rezept wo man die Eiklar die einem übriggeblieben sind – sinnvoll – und super gut verwenden kann.

Beim Kochen und Backen komme ich immer wieder an den Punkt, wo ich mich frage : “Wohin mit den ganzen Eiklar?”

Am schnellsten und unkompliziertesten verbraucht man Eiklar mit diesem Kuchen! Der Gugelhupf ist wunderbar saftig und intensiv-schokoladig, dass er nur aus Eiklar besteht und ganz ohne Backpulver auskommt, glaubt man gar nicht. Ist aber so 😊

Das Gute daran ist: Auf 1 Eiklar kommen jeweils 20g der anderen Zutaten. Also egal, wie viele Eiklar euch übrig geblieben sind, diesen Kuchen könnt ihr immer machen!

Ich hatte 6 Eiklar übrig – das heißt dann:

- 6 Eiklar
- 120g Zucker
- 120g Butter
- 120g Schokolade
- 120g Mehl

Uns so schnell ist er dann auch schon gemacht, der super Gugelhupf 😊

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker sehr steif schlagen. Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Zuerst das Mehl unter den Eischnee heben, dann die geschmolzene Schokolade vorsichtig einrühren.

In eine Gugelhupfform füllen und bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP: man kann die Butter auch durch Sauerrahm ersetzen – ich habe es halb halb gemacht, um meinen restlichen Sauerrahm auch noch zu verwenden.

FERTIG 😊