

Schokoladengugelhupf

Endlich mal ein Rezept bei dem man übriggebliebenes Eiweiss oder Osterhasenschokolade sinnvoll und super gut verwenden kann. So macht Resteverwertung glücklich.

Zutaten

6 Eiweiss
120g Zucker
120g Butter
120g Schokolade
120g Mehl

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + etwa 30 Minuten backen

- 1** Eiweiss mit Zucker sehr steif schlagen. Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.
- 2** Zuerst die geschmolzene Butter-Schokolade-Mischung vorsichtig unterrühren, dann das Mehl unterheben.
- 3** In eine gut ausgebutterte Gugelhupfform füllen und bei 180°C Heissluft ca. 30 Minuten backen.
- 4** Mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp

Die zu verwertende Eiweissmenge bestimmt hier die Teigmenge – pro Eiweiss nimmt man 20g von den restlichen Zutaten.

