Eischnee-Gugelhupf

Der Eischnee-Gugelhupf ist ein ideales Rührkuchen-Rezept für die Verwertung von übrig gebliebenen Eiweiß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

7 Stk.	Eiklar
140 g	Weizenmehl (Type 700)
140 g	Feinkristallzucker
140 g	Schokolade
140 g	Butter
	Butter (für die Form)
	Semmelbrösel (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Eischnee-Gugelhupf** die Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und im Backofen bei 70 °C zirka 20 Minuten schmelzen. Danach den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen und eine Gugelhupfform 20-22 cm mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.

2. Das Eiklar mit dem Feinkristallzucker zu steifen Eischnee schlagen. Das Mehl vorsichtig unterheben und abschließend die geschmolzene Schokoladen-Butter zugeben und verrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen zirka 25 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Den Eischnee-Gugelhupf vollständig abkühlen lassen, aus der Gugelhupfform stürzen und vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Für den Eischnee-Gugelhupf ein Drittel des Mehls durch gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse ersetzten.