# Eiweiß-Schokoladenkuchen

Das Rezept von dem Eiweiß-Schokoladenkuchen ist hervorragend geeignet um größere Mengen von übrig gebliebenen Eiweißen zu verwenden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Backform (Gugelhupfform 22 cm) |

### Für die Form

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Fett |
| Nach Belieben | Kakao |

### Für den Kuchen

| | |
|---|---|
| 10 Stk. | Eiweiße (Größe M) |
| 150 g | Zucker |
| 150 g | Butter |
| 150 g | Zartbitterkuvertüre |
| 150 g | Mehl |
| 20 g | Speisestärke |

## Zubereitung

1. Für den **Eiweiß-Schokoladenkuchen** eine ca. 22 cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Kakao ausstreuen.

2. Dann die Butter und die Schokolade über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.

3. Nun die Eiweiße in eine große Schüssel geben und halb steif schlagen.

4. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so lange rühren, bis die Masse steif ist und glänzt.

5. Jetzt das Mehl und die Stärke (gesiebt) hinzufügen und unterheben.

6. Danach das Schokoladen-Butter-Gemisch ebenfalls hinzufügen und unterheben.

7. Letztendlich den Teig in die Gugelhupfform gießen, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## Tipp

Den Eiweiß-Schokoladenkuchen vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker dekorieren. Wem der Kuchen optisch zu dunkel ist, der kann die Form auch mit Nüssen oder Brösel ausstreuen.