

# Eiweiß-Verwertungs-Kuchen

Der meisten Eiweiß (Eiweiß) enthält getrocknete, ungegohrte Eier, die nach 8 Stunden abgetrocknet sind. Es stellt die Rezeptur für den Eiweiß-Verwertungs-Kuchen dar.  
Ich bin davon überzeugt, dass es sich um ein Eiweiß, in diesem Rezept, handelt, das mit 8 Stunden in einer weiteren Spritzform.  
Rezept auf der Website: [Eiweiß-Verwertungs-Kuchen](#)

## Eiweiß-Verwertungs-Kuchen

Rezept:

- 4 Eiweiß
- 120 g Butter
- 120 g Schokolade
- 80 g Staubzucker
- 120 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Pr. Salz
- Für Dekoration: Schokoglasur, Streusel, Schokoeier

Butter und Schokolade in einem Topf über einem Wasserbad zerlassen und abkühlen lassen.

In dem Wasserbad das Eiweiß mit einem Pörsel oder Rührer zerlegen.

Staubzucker mit Mehl und Backpulver dazugeben und über die vorgewärmte Schokolade geben und alles mit dem Schneebesen vorsichtig vermischen.

In befeuchtete Formen geben und bei 200°C in zwei Schichten für 15-20 Minuten backen, bis backen mit der Stäbchenprobe kontrollieren.

Rezept zum Abkühlen und Schokoglasur, Streusel und Schokoeier verwenden.

TIPP: Wenn der Eiweiß-Kuchen oder Kuchen für 1 oder 2 Stunden abkühlen, können Sie ihn mit Backpulver oder Salz der Mischung der Eier. Das macht es länger bis sich 8 oder 8 Stück bekommen haben und dann gibt es Kuchen. Ich gebe den "Eiweiß" Eiweiß gleich in den gleichen Behälter und frische Eier wieder ein.