Eiweiß-Verwertungs-Kuchen

Wer meinen letzten Post (Osterstriezel) gelesen hat, dem sind 4 Eiweiß über geblieben. Da passt das Rezept für den Eiweiß-Verwertungs-Kuchen perfekt.
Ich hab diesen Kuchen schon, wie jetzt mit 4 Eiweiß, in kleinen Förmchen gemacht oder mit 6 Eiweiß in einer runden Springform.
Dieses mal hab ich unterschiedlich kleine Förmchen genommen und mit Streusel und Ostereiern dekoriert.

Eiweiß-Verwertungs-Kuchen

Zutaten:

- 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 schmelzen und abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
Staubzucker mit Mehl und Backpulver mischen und über das steifgeschlagene Eiweiß sieben. Butter/Schokoladenasse dazugeben und alles mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
In befettete Förmchen geben und bei 180°C je nach Größe der Förmchen 15 – 30 Minuten backen. Ab besten mit der Stäbchenprobe kontrollieren.
Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur, Streusel und Schokoeiern verzieren.
TIPP: Wenn wir beim Kochen oder Backen nur 1 oder 2 Eiweiß über bleiben, friere ich sie ein. Beschriffe die Box mit der Stückzahl der Eiweiß. Das mach ich so lange bis ich 4 oder 6 Stück beisammen habe und dann gibt es Kuchen. Ich gebe die "neuen" Eiweiß gleich zu den gefrorenen in den gleichen Behälter und friere sie wieder ein.