

## Kleiner Eiweiß- Schokoladenkuchen- eine tolle Resteverwertung!



Menge 1 Eiklar	Menge 3 Eiklar	Zutaten	Zubereitung
1	3	Eiklar	Eiklar, Salz und etwas Zucker mit dem Handrührgerät aufschlagen, den Zucker langsam nach und nach einstreuen und auf höchster Stufe ca. 3 Minuten steif schlagen! Die Kuchenform mit Butter und Mehl vorbereiten. Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.
20	60	Zucker	
1Prise		Salz	
20	60	Butter	Schokolade hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.
20	60	Schokoladenreste	
20	60	Mehl	Das Mehl über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Lauwarme Butter/Schokoladenmischung rasch unterziehen. Teig sofort in die Form füllen und ca. 25 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokolade bestreichen.

Je nachdem wie viele Eiklar man übrig hat, kann man die benötigten Zutaten ausrechnen.  
Backzeit ist evtl. etwas länger bei größeren Mengen!