

EIWEISSKUCHEN (EIWEISSVERWERTUNG/ GLUTENFREI)

Posted on 1. April 2017



Heute habe ich ein schönes Rezept für eine Eiweißkuchen zur Eiweißverwertung für euch. Wer kennt das nicht nach der Eierlikörherstellung...wohin mit dem ganzen Eiweiß?

Mit diesem Rezept sind alle (etwa 8 Stück) Eiklar auf einen Schlag verbraucht, notfalls könnten auch

zehn Stück eingearbeitet werden. Je nach dem, welchen Eierlikör ([Rezept hier](#)) ihr zubereitet habt. Der Kuchen wird sehr saftig und bleibt es auch noch 2-3 Tage nach dem backen. Eiweißgebäck neigt ja meist eher dazu trocken zu werden. Er kann dunkel und schokoladig zubereitet werden, oder auch mit weißer Schokolade als heller Kuchen. Beide Varianten schmecken sehr lecker und lohnen sich mal auszuprobieren...



Zutaten:

Für den Eiweißkuchen:

- 8 Eiweiß
- 160g Schokolade nach Geschmack
- 150g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker (10g)
- 1/2 Röhrchen Bittermandelaroma
- 200g geriebene Mandeln (bei weißer Schokolade blanchiert)
- 50g gehackte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 25 ml Amaretto

Für die Deko:

- 100g Schokolade in Stücken
- 20g (Kokos-) Öl oder 50g Sahne
- optional: Zuckerperlen o.ä.

Zubereitung:

Eiweißkuchen:

- Gugelhupf Form o.ä. fetten und mit gerieben Mandel ausstreuen.
- Schokolade mit einer Groben Reibe reiben. **Thermomix:** Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben 10 Sek./Stufe 8
- Eiklar mit der Prise Salz halb steif schlagen , Zucker und Vanillezucker dazu geben und ganz steif schlagen. **Thermomix:** Das Eiklar mit der Prise Salz mit eingesetztem Schmetterling auf Stufe 3,5 etwas aufschlagen, dann Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weiter steif schlagen bis standfester Eischnee entstanden ist.
- Die trockenen Zutaten mischen, das Mandelaroma mit dem Amaretto mischen und alles vorsichtig unter den Eischnee heben, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Diese in die vorbereitete Backform geben und etwas glatt streichen.
- Anschließend etwa 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-Unter-Hitze backen.
- Nach Ende der Backzeit den Kuchen in der Backform kurz auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen und dann aus der Backform auf einen Kuchenteller stürzen .

Schokoladenguss:

- Die Schokolade mit dem Öl oder der Sahne über einem Wasserbad schmelzen. Dazu wird die Schokolade im Verhältnis 1/3 zu 2/3 geteilt. Die 2/3 werden unter rühren über dem Wasserbad geschmolzen. Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf des Wassers und nicht direkt im Wasser stehen. Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, wird sie vom Wasserbad genommen und der übrigen Teil der Schokolade hinzugefügt. Nun solange langsam umrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Durch diese Methode hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur. **Thermomix:** Schokolade für 10 Sek./Stufe 8 zerhacken, anschließend mit dem Öl für 2 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.
- Danach den Kuchen mit der Schokolade verzieren.
- Wenn gewünscht, weiter mit Zuckerperlen oder ähnlichem verzieren.







♥ Viel Spaß beim Nachbacken! ♥