

# Eiweiß-Verwertungs-Kuchen

Der meisten Eiweiß (Eiweißkonzentrat) gefahren bzw. verschwendet hat, den sind 4 Eiweiß dort gefahren. Es stellt die Rezept für den Eiweiß-Verwertungs-Kuchen per 100g.  
Ich bin davon Kuchen nicht, was 100g sind 4 Eiweiß, in diesem Kuchen gemacht sind mit 4 Eiweiß in einer weiteren Spritzform.  
Rezept auf 100g ist unterschiedlich. Keine Personen gemacht und mit 100g und 100g gemacht.

## 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 Zuckersand den Eiweiß mit einem Pökel oder 100g zerlegen.

Staubzucker mit Mehl und Backpulver zerlegen und über die zerlegte Schokolade streuen und alles mit dem Schneebesen vorsichtig vermischen.

In beheizten Pfannen geben und bei 200°C in zwei Schichten für 10-15 Minuten backen, bis backen mit der Nadelprobe kontrollieren.

Reiz mit Schokolade und Schokoglasur, Streusel und Schokoeiern verzieren.

Tipp: Wenn der Kuchen über Backen für 1 oder 2 Stunden über kochen, frische Luft mit ein bisschen über das Eiweiß, das auch ich in Länge für 4 oder 8 Stück bekommen habe und dann gibt es Kuchen. Ich gebe den "Rezept" Rezept gleich in den gleichen Backofen und frische Luft wieder ein.