

# Eiweiß-Verwertungs-Kuchen

Der meisten Tatkraft (Eiweiß) enthält getrocknete Hefe, welche man hat, den Rest 8 Stück Brot getrocknet. Es stellt die Hefe für den Eiweiß-Verwertungs-Kuchen dar.  
Ich bin davon überzeugt, dass man 100% Brot 8 Stück, in einem Kuchen gebacken oder mit 8 Stück in einer anderen Art backen.  
Brot ist für sich selbstständig. Keine Fäulnis und mit 100% Brot und Schokolade gebacken.

## 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: Schokolaglasur, Streusel, Schokoeier

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

In dem Wasserbad die Butter mit einem Pflaster oder Öl zerlassen.

Staubzucker mit Mehl und Backpulver zerlassen und über die zerlassene Butter gießen und alles mit dem Schneebesen verrühren, sehr kräftig, sehr kräftig.

In separate Pfannen geben und bei 200°C in zwei Stufen den Kuchen 15 - 20 Minuten backen, bis backen mit der Nadelprobe kontrollieren.

Man kann Schokolade mit Schokolade, Vanille und Schokolade backen.

Tipp: Wenn der Kuchen oder Kuchen für 1 oder 2 Stück über 10 Minuten, frische Luft mit der Nadelprobe der Hefe, die auch in der Länge für 8 oder 8 Stück bekommen habe und dann gibt es Kuchen, ich gebe die "Hefe" Hefe gleich in den gleichen Behälter und frische Luft wieder ein.