

# EISCHNEE-GUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 301 Bewertungen



Ich habe schon so viele „Eiweißverwertungsrezepte“ ausprobiert, aber wirklich überzeugt hat mich keines davon (außer natürlich die saisonalen Weihnachtsklassiker wie Kokosbusslerl).

Heute hat sich dies allerdings geändert, juh! Dieser Gugelhupf schmeckt gut, ist schnell zubereitet und – das Allerbeste – man kann die Masse je nach Eiweißmenge anpassen!

## Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen aufheizen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.  
  
Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Butter und die Schokolade in eine kleine Schüssel geben und bei 70–80 Grad für ca. 20-25 Minuten (so lange bis beides geschmolzen ist) in den Backofen stellen.
- 3 Das Eiklar gemeinsam mit dem Zucker zu einem steifen Schnee geschlagen. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben. Am Schluss noch die flüssige Butter-Schoko-Masse unterheben.
- 4 Den fertigen Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25-30 Minuten backen.



Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### TEIG

- 140 g Weizenmehl 700
- 7 Eiklar
- 140 g Zucker
- 140 g Schokolade
- 140 g Butter

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

Das Rezept ist sehr flexibel. Pro Eiklar nimmt man einfach 20 g von den restlichen Zutaten, d.h. bei 6 Eiklar wären es je 120 g Zucker, Mehl, Schokolade und Butter.  
Man kann auch einen Teil des Mehls durch Nüsse ersetzen.