



# Eiweißkuchen

---

mit VEGEFEUER

von Wolf Edle Spirituosen

Zutaten: 12 Portionen

10 Eiweiß  
200 g Kristallzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Schokoladen Callets oder Schokolade gerieben  
300 g Nüsse oder Mandeln, gerieben  
2 TL Backpulver  
20 ml VEGEFEUER

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen, VEGEFEUER hinzufügen, geriebene Nüsse oder Mandeln mit Backpulver mischen und unterrühren, ebenso die Schokoladen Callets / geriebene Schokolade. Eine Springform oder Kastenform mit gefettetem Backpapier auslegen und bei 180 Grad 45-60 Minuten backen.

Den Teig kann man auch in Muffins Förmchen füllen und nach dem Backen mit Schokoglasur oder Zuckerglasur bestreichen oder bestreut die Muffins mit Puderzucker.

Wenn man den Teig in eine Springform backt, kann man ihn nach dem Auskühlen durchschneiden und mit einer beliebigen Creme (Nusssahne, Schokosahne, Puddingcreme, Buttercreme oder was man sonst gerne mag) füllen.

Backt man ihn in einer Kastenform, serviert man ihn in Scheiben - ideal mit einem Schuss V EierFeuer, dem leckeren Eierlikör, auf Basis VEGEFEUER, zum Selbermachen.