Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Eiweißkuchen

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Eiklar
Kuchen und Torten
Rezeptidee von Angelika Weichsel Mitterrutzner

Zutaten für 1 Kastenform:

- 5 Eiklar
- 1 Pr Salz
- 180 g Zucker
- 25 g Sultaninen
- 25 g Zitronat
- 25 g Orangeat
- 100 g Butter
- 180 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Zubereitung:

Eiklar mit dem Salz anschlagen. Zucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Sultaninen, Zitronat und Orangeat sehr fein hacken und unter den Eischnee heben. Butter schmelzen und unterziehen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter den Eischnee heben. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Kastenform füllen und ca. 60 Minuten lang bei 170 bis 180°C backen. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stürzen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Zeitaufwand: rund 1 Stunde 20 Minuten