RESTLA-REZEPT



EIWESS-KUCHEN

RESTLA:

- 10 Eiweiß, übriggeblieben bei der Eierlikör-Herstellung

WEITERE ZUTATEN:

- 300 g gemahlene Nüsse
- 200 g Zucker
- Schuss Rum/ Amaretto
- 1 Packung Vanillezucker
- 200 g geriebene Schokolade
- 2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

- Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
- Rum zu der Masse geben. Nüsse, Schokolade und Backpulver unterheben.
- Bei 180 Grad für ca. 45 – 60 Minuten backen.
- Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Eingereicht von Alexandra Jehnes, Rehau