



Eiklarbrot oder Eiweißkuchen

Zutaten:

Eiklar von 6 großen oder 7 kleinen Eiern
180 g Puderzucker
150 g Mehl
70 g Butter
100 g Orangeat, Zitronat, gehackte Walnusskerne oder
Sultaninen, Rosinen, etc.

Zubereitung:

In den fest geschlagenen Eierschnee verrührt man ganz leicht den fein gesiebten Puderzucker, abwechselnd mit dem Mehl und dem Orangeat, Zitronat oder gehackten Walnusskernen.

Zum Schluss wird die zerlassene Butter leicht eingemischt und die Masse in einem ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubtem Blech oder Kastenform gebacken.

Backzeit: ca. 40 Min.

Ober- und Unterhitze: 150° vorgeheizt

Etwas auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Die Eidotter können für Hefeteig, Suppen und Krems verwendet werden.

Gutes Gelingen!!!

Christiane