

Rezept 049 : Kürbiskern- Schokokuchen

Zutaten :

5 Eiklar
100g Zucker
50g glattes Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100g geriebene Schokolade
100g geriebene Kürbiskerne
5 Eidotter
30g zerlassene Butter
2 Esslöffel Rum

Zubereitung :

Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Zucker zugeben und weiter schlagen bis die Masse steif ist.

Dann folgende Zutaten beimengen : Mehl, Backpulver, Schokolade, Kürbiskerne, verquirlte Eidotter, zerlassene Butter und den Rum.

Die Masse in eine befettete und bemehlte Kuchenform geben und bei 180 °C - vorgeheizt - ca. 50 Minuten backen.

Guten Geschmack !