Tirolercake (Tiptopf) von jusch

Mengen für 10 Personen

Standard-Cake aus dem Tiptopf.

125 g Butter	rühren bis sich spitzchen bilden
3.0 Stück Eier	
125 g Zucker	
1.0 g Salz	rühren bis die Masse hell ist
* 4 g Vanillezucker (8g)	
1.5 dl Milch	beifügen, mischen
250 g Mehl	Rühren, in Cakeform geben und bei 180° untere Ofenhälft 40-45min backen
10 g Backpulver	
100 g Haselnüsse gemahlen	unter die fertige Cakemasse mischen
100 g Kochschokolade	hacken, beifügen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Glasur: 1dl Zitronensaft + 100g Puderzucker

Kann einfach modifiziert werden mit zb. Früchten, Rhabarber, Beeren, Nüsse & Schockolade