

## Münstertalercake von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

150 g Butter
5.0 Stück Eigelb
250 g Zucker
150 g Haselnüsse
100 g Schokolade dunkel
150 g Mehl
* 3 g Backpulver
100 g Puderzucker

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

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Geriebene Haselnüsse und kleine Schokoladenbröckli begeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse geben. Eischnee steif schlagen und unter die Masse ziehen. Bei 180° vorgeheiztem Backofen ca. 60 min backen.