

Münstertalercake von marta ostertag

Mengen für 11 Personen

165 g Butter
5.5 Stück Eigelb
275 g Zucker
165 g Haselnüsse
110 g Schokolade dunkel
165 g Mehl
1.1 TL Backpulver
110 g Puderzucker

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.