

Münstertalercake von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

300 g Butter
10 Stück Eigelb
500 g Zucker
300 g Haselnüsse
200 g Schokolade dunkel
300 g Mehl
2.0 TL Backpulver
200 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.