

## Münstertalercake von marta ostertag

Mengen für 14 Personen

210 g Butter
7.0 Stück Eigelb
350 g Zucker
210 g Haselnüsse
140 g Schokolade dunkel
210 g Mehl
1.4 TL Backpulver
140 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.