

Münstertalercake von marta ostertag

Mengen für 18 Personen

270 g Butter
9.0 Stück Eigelb
450 g Zucker
270 g Haselnüsse
180 g Schokolade dunkel
270 g Mehl
1.8 TL Backpulver
180 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.