

# Tiroler\_Cake\_(Tiptopf) von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Standard-Cake aus dem Tiptopf.

Ausrüstung: Cakeform, Küchenwaage

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 125 g Butter              | rühren bis sich spitzchen bilden   |
| 3.0 Stück Eier            |  |
| 125 g Zucker              |  |
| 1.0 g Salz                | rühren bis die Masse hell ist  |
| * 4 g Vanillezucker (8g)  |  |
| 1.5 dl Milch              | beifügen, mischen  |
| 250 g Mehl                | Rühren, in Cakeform geben und bei 180° untere Ofenhälfte 40-45min backen |
| 10 g Backpulver           |  |
| 10 g Puderzucker          |  |
| 100 g Kochschokolade      | Hacken   |
| 100 g Haselnüsse gemahlen |  |
| 3.0 Liter Tee             |  |

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