

Tirolercake (Tiptopf) von jusch

Mengen für 25 Personen

Standard-Cake aus dem Tiptopf.

313 g Butter	rühren bis sich spitzchen bilden
7.5 Stück Eier	
313 g Zucker	
2.5 g Salz	rühren bis die Masse hell ist
1.25 Stück Vanillezucker (8g)	
3.75 dl Milch	beifügen, mischen
625 g Mehl	Rühren, in Cakeform geben und bei 180° untere Ofenhälfte 40-45min backen
25 g Backpulver	
250 g Haselnüsse gemahlen	unter die fertige Cakemasse mischen
250 g Kochschokolade	hacken, beifügen

Glasur: 1dl Zitronensaft + 100g Puderzucker

Kann einfach modifiziert werden mit zb. Früchten, Rhabarber, Beeren, Nüsse & Schokolade