

## Tirolercake (Tiptopf) von jusch

Mengen für 27 Personen

Standard-Cake aus dem Tiptopf.

338 g Butter	rühren bis sich spitzchen bilden
8.1 Stück Eier	
338 g Zucker	
2.7 g Salz	rühren bis die Masse hell ist
1.35 Stück Vanillezucker (8g)	
4.05 dl Milch	beifügen, mischen
675 g Mehl	Rühren, in Cakeform geben und bei 180° untere Ofenhälfte 40-45min backen
27 g Backpulver	
270 g Haselnüsse gemahlen	unter die fertige Cakemasse mischen
270 g Kochschokolade	hacken, beifügen

Glasur: 1dl Zitronensaft + 100g Puderzucker

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