



# TIROLERCAKE

*der Klassiker*

## ZUTATEN

- 125g Butter, weich
- 3 Eier
- 125g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150ml Milch
- 250g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 100g Haselnüsse, gemahlen
- 100g dunkle Schokolade, gehackt
  
- 1 Pck. Schokoladenglasur
- wenig gehackte Haselnüsse

## BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 45-50min.
- Cakeform gefettet oder mit Backpapier ausgelegt
- Cakeform 20 - 25cm

## ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Die Butter in eine Schüssel geben und rühren bis sich Spitzchen bilden.

Eier, Zucker und Salz rühren, bis die Masse hell ist.

02

Vanilleextrakt und Milch langsam dazu mischen.

Das Mehl und Backpulver miteinander mischen und zur Masse geben. Haselnüsse und Schokolade begeben, kurz mischen.

03

Die Masse in die vorbereitete Form füllen.

In der Mitte des Ofens bei 180°C backen. Kuchen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen, anschliessend ausformen.

04

Glasur im Wasserbad schmelzen, gleichmässig über den Kuchen giessen, Nüsse darüberstreuen.

