

GROSSMUTTI'S SCHOGGICAKE

Felchlin Fabrikladen



GROSSMUTTI'S SCHOGGICAKE

Cakeform 25 cm

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 60 Minuten

GROSSMUTTI'S SCHOGGICAKEN

- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- 75 g Butter weich
- 75 g Haselnüsse gemahlen (Art. HH36B)
- 120 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65% geraspelt (Art. CU44B)
- 150 g Mehl
- 0,5 dl Milch
- 1 g (1 Messerspitze) Backpulver
- 3 Eiweiss (steif geschlagen)

Zubereitung

Eigelb, Zucker und weiche Butter schaumig rühren. Gemahlene Haselnüsse und geraspelte Couverture begeben. Mehl und Backpulver dazu sieben und Milch beimischen. Steifes Eiweiss unter die Masse ziehen. Masse in ausgebutterte Cakeform (ca. 25 cm) füllen. Backen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 60 Minuten.

TIPP!

Auch mit diversen Rondos oder Chocolini (Art. CS66C) möglich.
Klassischer Cake für die Kindergeburtstagsparty!

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr