

Rezept Klosterkuchen:

100 g Butter schaumig rühren

4 Eigelb

1 dl Rahm

200 g Zucker

1 Esslöffel Vanillezucker beigegeben, mitrühren

100 g Haselnüsse, gerieben

100 g Mandeln, gerieben

150 g Kochschokolade Schokolade in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten zur Masse geben

4 Eiweiss, steif

200 g Mehl

1 Esslöffel Backpulver

1 Priesse Salz

Mehl und Backpulver sieben. Abwechslungsweise mit dem Eiweiss unter die Masse ziehen

In eine gut eingefettete (evtl. mit Backpapier oder Alufolie ausgelegene) Cakeform (Länge 26 cm) einfüllen.

Backen: Auf unterster Rille bei mittlerer Hitze (175°) 50 Minuten.