

Zutaten:

160 g Butter
160 g Puderzucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
160 g Schokolade
160 g Mehl

4 Eischnee

Deko:

Nach Belieben
Schokoguß oder
1 B. Schlagsahne

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Puderzucker im **Schlagkessel** weißcremig schaumig rühren. 1 Prise Salz und Eigelb nach und nach zugeben und unterrühren. Schokolade auflösen unterheben. Das Mehl mit dem **Müllermeister** darübersieben, Eischnee daraufgeben unterheben.

Wildrose mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen

Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C ca. 30 Min.backen.

Nach dem Backen mit Schokolade überziehen,
oder einfach auskühlen lassen und mit
Schlagsahne servieren.