

ADVENT-TORTE

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER VOLLPENSION.



DAS BRAUCHST DU FÜR EINE SPRINGFORM (26 CM D

60	g	ANKER G'staubter Wecken (trocken)
30	g	dunkle Schokolade
1	EL	Butter für die Springform
6		Eier (Gr. M)
120	g	Staub- oder Backzucker
120	g	Mandeln (gemahlen)
1	TL	Schale einer Bio-Zitrone
1		Prise Zimt

SO WIRD'S GEMACHT

- 1. Das Brot entrinden, reiben bzw. in ganz kleine Stücke schneiden, die Schokolade in kleine Stücke schneiden.
- 2. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springform ausbuttern.
- 3. Die Eier trennen, Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- 4. Mandeln, Schokolade, Zitronenschale, Zimt sowie das Brot unter die Dottermasse rühren.
- Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben, alles in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca.
 60 Minuten backen.
- **6.** Die ausgekühlte Advent-Torte mit Staubzucker bestreuen und servieren.

TIPP

Tipp von Oma Susi: Den Backvorgang gegen Ende der angegebenen Zeit einige Male kontrollieren. Vielleicht braucht die Torte nicht ganz so lange im Ofen zu sein, da sie eher flach ausfällt.