ADVENT-TORTE

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER VOLLPENSION.



DAS BRAUCHST DU FÜR EINE SPRINGFORM (26 CM Ø)

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.
5. 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.