

# Brottorte

9		Eigelb
250	g	Zucker
150	g	gem. Mandeln oder Nüsse
125	g	Schwarzbrot
50	g	Zitronat/Orangeat
1	TL	Zimt
1	Pr.	gem. Nelken
3-4	EL	Mehl
1	TL	Backpulver
Zum Tränken		Schnaps / Apfelmost / Wein / Saft

## Zur Verzierung

Zitronensaft

Puderzucker heller Guss

Kakao

Puderzucker

Rum / Saft dunkler Guss

## Zubereitung:

Sehr gute Schaummasse aus Eiern und Zucker schlagen. Brot zerkrümeln und tränken. All restlichen Zutaten unter die Schaummasse heben und in einer Springform bei 160°C Umluft / 180°C Ober-Unterhitze ca. 30 – 40 Minuten backen.

Nach dem Backen und Abkühlen die Torte nochmal tränken.

## Verzierung:

Je eine halbe Tasse hellen und dunklen Zuckerguss herstellen. Streifenförmig die beiden Varianten auf der Torte verteilen und mit einem Messer ein Muster ziehen.

Brottorte süß ist eine gehaltvolle und gut haltbare Torte, die schon 2 Tage vor Gebrauch zubereitet werden kann.