

Adventskuchen

140 g	weiche Butter)
120 g	Zucker*) schaumig schlagen
4	Eigelb)
100 g	geriebene bittere Schokolade*	untermischen, danach
50 g	Zitronat) haken und
50 g	Orangeat) unterrühren
150g	Rosinen*	und
50 g	ger. Nüsse oder Mandeln	untermengen
140 g	Mehl	und
½ P.	Backpulver	vermischen und ebenfalls untermengen
4	Eiweiß	steif schlagen und vorsichtig unterheben

Den Teig in eine Kastenform füllen und bei 190 ° ca. 1 Stunde backen.

Tipp:

Die Rosinen können vorher eine Nacht in 3 EL Rum* eingelegt werden.