

Brottorte



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 180 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 6 Personen

Eigenschaften



Teller Dessert - Kuchen



Typisches Produkt Tessiner Brot - 0 km



Geeignet für Herbst - Als Brotzeit

ZUTATEN

Brottorte

- 240 g Altbackenes Brot
- 8 dl Milch
- 1 Ei
- 160 g Zucker
- 40 g Kandierte Früchte
- 80 g Rosinen
- 1 cl Grappa
- 40 g Gemahlene Mandeln
- 40 g Pinienkerne
- 16 g Kakaopulver
- Zitronenschale
- Mandel-Aroma

ZUBEREITUNG

Brottorte

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden;
2. Eier schlagen;
3. Die Kuchenform mit Butter bestreichen;
4. Milch aufkochen;
5. Brot in Milch hinzufügen;
6. Kakao und Zucker hinzufügen und für einige Stunden ruhen lassen;
7. Alle übrigen Zutaten (ausser Pinienkerne) hinzufügen;
8. Füllen Sie die Kuchenform;
9. Mit Pinienkernen bestreuen;
10. 75 Minuten bei 180 °C backen.