

Tessiner Brotkuchen



Dessert für 10 - 12 Personen

Einkaufsliste

300 g altbackenes Brot

50 g Amaretti

1 L Milch

1 Ei

Salz

1 Bio - Zitrone

150 g Zucker

1 EL Kakaopulver

1 dl Grappa

200 g Sultaninen

1 Briefchen

Vanillezucker

50 g Zitronat

50 g Pinienkerne

Vorbereiten

- a 300 g altbackenes Brot in Stücke schneiden oder zupfen.
- b 50 g Amaretti ebenfalls in Stücke trennen und begeben.
- c 1 Liter Milch erwärmen und zusammen mit dem Brot und den Amaretti in einer hohen Schüssel, (ev. von Rührgerät) mindestens 4 Stunden einweichen lassen. (Am besten über Nacht)

Zubereiten

- d Nun die folgenden Zutaten in die Schüssel begeben:
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
 - Die geraffelte Schale einer Bio-Zitrone (Achtung nur gelber Teil)
 - Den Saft der gleichen Bio-Zitrone
 - 150 g Zucker
 - 1 Esslöffel Kakaopulver
 - 1 dl Grappa
 - 200 g Sultaninen
 - 1 Briefchen Vanillezucker
 - 50 g Zitronat
- e Nun alles zusammen entweder mit dem Rührgerät gut vermischen oder von Hand kneten.
- f Die Teigmasse in eine mit einem Backtrennpapier belegte Form von ca. 24 - 28 cm Durchmesser geben.
- g 50 g Pinienkerne darüber verteilen.
- h Im vorgeheizten Ofen bei 160° C auf der untersten Rille (Ober- / Unterhitze) ca. 1,5 - 2 Stunden backen.
- i Am Schluss die Hitze für ca. 10 Minuten auf 200°C erhöhen, so werden die Pinienkerne gebräunt.
- k Servieren mit Dekoration von Schlagrahm oder Früchten nach Wahl