

KOLM

Die Bäckerei.

TORTA DI PANE

Ihre Zutaten:

altes Weißbrot, Semmerln (ca. 30 dag), 15 dag Zwieback, 1 l Milch, 1 Vanilleschote, 15 dag Rosinen, 10 dag Mandeln, 20 dag Zucker, 4 Eier, Prise Salz, 1/2 EL Zimt, 2 EL Kakao, Prise Muskatnuss, Schale 1/2 Zitrone, Pinienkerne, Semmelbrösel, Staubzucker, 2 EL Butter

Los geht's:

Zur Vorbereitung zerbrechen Sie das Weißbrot und den Zwieback in kleine Stücke.

Stellen Sie das Weißbrot in einer Schüssel bereit und kochen Sie die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote auf.

Übergießen Sie damit das Weißbrot und lassen Sie diese Mischung zugedeckt 1 Stunde stehen (rühren Sie die Mischung während dessen öfter um). Nach einer Stunde fügen Sie den Zwieback hinzu und lassen für eine weitere Stunde ziehen. Am Ende rühren Sie die Brotmasse kräftig durch.

Bereiten Sie sich eine befettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform vor und hacken Sie den Großteil der Mandeln grob (ca. 2 EL der Mandeln heben Sie für die Verzierung auf!).

Heizen Sie Ihr Backrohr bei ca. 180°C Heißluft (sonst 200°C) vor. Während Ihr Ofen warm wird, rühren Sie Zucker mit Eiern cremig, fügen Salz, Zimt, Kakao, Muskatnuss und Zitronenschale und zuletzt die gehackten Mandeln und Rosinen hinzu. Die fertige Creme nun mit der Brotmischung vermengen und in die vorbereitete Form füllen. Mit Mandeln (geschält) und Pinienkernen belegen und Butterflocken darauf verteilen.

Backen Sie die Torta di Pane auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten bei 180°C (sonst 200°C). Reduzieren Sie dann die Hitze auf 160°C (sonst 180°C) und backen Sie weitere 60 Minuten. Vor dem Genießen mit Staubzucker bestreuen!

GUTES GELINGEN!



BROTRESTREZEPT

