



Tessiner Brotkuchen



Zutaten (10 Personen)

1,00	Stk	Vanillestengel
1,00	l	Milch
250,00	g	Weissbrot
100,00	g	Amaretti
50,00	g	Orangeat und Citronat
50,00	g	Zartbitter Schokolade
3,00	Stk	Eier
1,00	g	Salz
180,00	g	Zucker
100,00	g	Mandeln, gemahlen
1,00	g	Muskat gemahlen
3,00	g	Zimt, gemahlen
20,00	ml	Grappa
30,00	g	Pinienkerne
30,00	g	Butter
30,00	g	KNORR® Paniermehl 1 x 5.00 kg

Zubereitung

Vorbereitung:



- Orangeat und Zitronat fein hacken
- Amaretti und Brot klein schneiden
- Sultaninen waschen und abtropfen lassen
- Schokolade fein reiben

Zubereitung:

- Vanilleschote längs halbieren. Das Mark in die Milch kratzen, beides aufkochen lassen
- Das Brot mit der Milch übergiessen und zugedeckt 3 Stunden stehen lassen
- Amaretti untermischen und 5 Minuten aufweichen lassen
- Die Masse durch ein Sieb streichen
- Eier, 1 Prise Salz und Zucker cremig schlagen
- Orangeat und Zitronat, Sultaninen, Mandeln, Muskat, Zimt, Schokolade und Grappa zugeben
- Brotmasse und Creme zu einem gleichmässigen Teig verarbeiten
- Backofen auf 240°C vorheizen
- Die Form mit Backpapier auslegen und mit Paniermehl bestreuen
- Die Masse einfüllen
- Mit Pinienkernen und Butter in Flocken bestreuen
- Im Backofen 15 Minuten backen, auf 180°C herunterschalten und ca. 1 Stunde fertig backen

Tipp:

- Nach dem Backen sofort aus der Form lösen
- Die Torta di pane lässt sich einige Tage aufbewahren. Am besten eine grosse Springform verwenden, damit der Kuchen nicht zu hoch wird
- Dunkles Brot eignet sich ebenfalls bestens für diese Torte
- Statt Amaretti, ein Tessiner Mandelgebäck, Zwieback mit 3 Tropfen Mandelaroma verwenden