AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	Schweiz

TORTA DI PANE



Rezept: Alberto Pellanda, Bäcker in Intragna TI, Schweiz. TA, 14. 9. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In den Tessiner Bergtälern wurde noch vor einer Generation nur alle zwei Wochen Brot gebacken, so fiel gelegentlich altbackenes Brot an: Jede Familie hatte ihr Hausrezept für Brotkuchen. (+ am Vorabend Brot und Weinbeeren einweichen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

300 g	Altbackenes Brot, Würfel	7 g	Vanillezucker
7.5 dl	Milch	25 g	Kakao
160 g	Weinbeeren	1 EL	Butter
2 EL	Grappa	1 EL	Paniermehl
2	Ei	30 g	Pinienkerne
160 g	Zucker	2 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend Brot in kleine Würfel schneiden. Milch aufkochen, Brotwürfel zugeben und zugedeckt über Nacht einweichen. Weinbeeren mit Grappa in einem Schraubglas gut schütteln und beiseite stellen.
2. Die Brotmasse und die Weinbeeren in eine Schüssel geben und gut vermischen. Ei beigeben und verkneten. Zucker, Vanillezucker und Kakao untermischen.
3. Backofen auf 160° C vorheizen. Ein Kuchenblech mit weicher Butter auspinseln, mit Paniermehl bestreuen, Brotmasse einfüllen und mit Pinienkernen bestreuen.
4. Im unteren Teil des vorgeheizten Ofens während ca. 70 Min. backen.
5. Vor dem Anschneiden nach Möglichkeit 1 Tag im Kühlen stehen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Nach Gutdünken Weinbeeren durch Orangeat und Grappa durch Abricotine ersetzen.