

Tessiner Brotkuchen



Zutaten

500g Brot altbacken
1 Lt Milch
2 Eier
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Stück Zitrone abgeriebene Schale
100g Pinienkerne
100g Sultaninen in Grappa eingeweicht
3 cl Grappa
100g Schokoladenpulver
2 Msp Backpulver
Puderzucker
1 Prise Salz

Und so wird's gemacht

Das Brot in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch mit dem Schokoladenpulver und Vanillezucker aufkochen und über das Brot giessen dieses zugedeckt mindestens 4 Stunden am besten über Nacht ziehen lassen. Gleichzeitig die Sultaninen in Grappa einlegen und ziehen lassen.

Das Brot mit den Händen gut durchkneten.

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer hellen dicklichen Cremeartigen Masse aufschlagen.

Zitronenabrieb, Pinienkerne und Sultaninen, Backpulver, 3cl Grappa mit der Brotmasse und dem Ei/Zucker mischen.

Das Eiweiss mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, bis er glänzend fest ist und sorgfältig unter die Kuchenmasse heben.

Eine Springform von 28 Durchmesser Buttern und Mehlen oder mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen.

Ofen 180-200 Grad vorheizen und ca. 60 Minuten Backen.

Mein Tipp

Wer mag kann geröstete Pinienkerne darauf geben und mit Puderzucker bestreuen. Sollte jemand KEIN Grappa im Kuchen lieben, dann 50 Gramm zerlassene Butter in den Teig geben. Der Kuchen schmeckt ab Tag zwei am besten und ist lange haltbar.