

Pane Maggia

La Dolce Vita!



Torta di pane (Tessiner Brotkuchen)

Für 2 Brotkuchen von 20 cm Ø

Vortag:

300 g getrocknetes **Maggia-Brot**

1,2 l Milch

180 g Zucker

300 g kandierte Früchte

0,4 dl Grappa

Brot in kleine Stücke schneiden. Milch und Zucker aufkochen und über das Brot leeren. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kandierte Früchte in Grappa einlegen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Backtag:

2 Eier

20 g Vanillezucker

25 g Kakaopulver

10 g Butter

10 g Paniermehl

50 g Pinienkerne



Das in Milch eingelegte Brot durchrühren, Eier dazufügen und Masse gut mischen. In Grappa eingelegte kandierte Früchte, Vanillezucker und Kakaopulver dazugeben und unter die Kuchenmasse mischen.

Backformen ausbuttern und mit Paniermehl bestreuen. Kuchenmasse in die beiden Backformen füllen und mit den Pinienkernen bestreuen.

Backofen auf 200 Grad vorwärmen und die Brotkuchen während 40-45 Min. backen.

Zusammensetzung Maggia-Brot: Weizen, getrockneter Sauerteig, Salz, Acerola, Wasser Backhefe

