Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Torte aus altem Brot

Brot
Für die Verwertung von altbackenem Brot
Kuchen und Torten
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritter"

Zutaten:

- ½ l Milch
- 50 g Butter
- 150 g altes Brot zu Bröseln verarbeitet
- 100 oder 150 g Zucker
- 1 Ei
- geriebene (Bio-)Orangenschale
- Sultaninen
- Walnüsse oder Pinienkerne
- 1 Apfel in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Die Milch mit der Butter darin aufkochen lassen. Über das Brot gießen und quellen lassen. Alle anderen Zutaten hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in eine gefettete, aber nicht bemehlte Kranzform (Kuchenform mit Loch in der Mitte) füllen. Bei mäßiger Hitze 1 Stunde oder länger im Backrohr garen.

Zeitaufwand: rund 1,5 Stunden

** vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*