

Der Jucker-Brot-Kuchen

Altes hartes Brot zu Hause? Kein Problem. Mit diesem Rezept können Sie ganz einfach einen feinen Kuchen aus Brotresten zaubern.

Zutaten (für runde 26cm Backform):

800ml Milch
450g altes Brot
150g Baumnüsse in Stücke gehackt
50g Sultaninen
100g Schokoladenstückli
150g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
2 TL Zimt
4 kleine Eier (53g)
100g Zucker

Bei Bedarf: Schwarz Schokoladen Ganache zum Überziehen

Zubereitung:

Die Milch unter ständigem Rühren aufkochen. Das alte Brot in Stücke schneiden und mind. 30 Minuten in der Milch einlegen. Anschliessend die Masse mit einem Stabmixer pürieren. Alle Zutaten bis und mit dem Zimt begeben und gut mischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Teigmasse heben.

Die Backform einfetten u/o mit Backpapier belegen. Den Teig für 55 Minuten im auf 170° vorgeheizten Ofen backen. Abkühlen lassen und geniessen. En Guete!

