

Brösmeli - Kuchen (Kuchen aus Altbackenem Brot)

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--|
| 8 | | Eigelb |
| 250 | Gramm | Zucker |
| 250 | Gramm | Paniermehl; am besten von Dunklem Mischbrot |
| 125 | Gramm | Geriebene Mandeln |
| 1 | Teel. | Zimt |
| 50 | Gramm | Zitronat |
| 1 | | Zitrone; abgeriebene Schale |
| 8 | | Eiweiss; steif geschlagen |
| 200 | ml | Malaga-Wein |

FUER KINDER STATT MALAGA

| | | |
|-----|----|-------------------|
| 100 | ml | Himbeersirup; mit |
| 100 | ml | Wasser; verduennt |

FUER DIE FORM

| | | |
|---|-------|------------|
| | Etwas | Butter |
| 1 | Essl. | Paniermehl |

Anleitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten (ausser Malaga oder Sirup) beifügen. In eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl bestreute Springform geben, 45 Minuten bei Mittelhitze (150 Grad) backen. Kuchen aus der Springform nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, so dass sich das Gittermuster in die Oberfläche des Kuchens drückt. Dann den Kuchen auf eine Tortenplatte umdrehen und mit dem Malaga bzw. Himbeersirup begiessen.