

Steinhartes Brot



In der Schweizer Gastronomie landen jährlich ca. 37'000 Tonnen Brot im Abfall, in Schweizer Privathaushalten sind es jährlich um die 120'000 Tonnen. Altes Brot kann an vielen Orten als Tierfutter gratis abgegeben werden. Es gibt allerdings noch viele andere Möglichkeiten diesen Food Waste zu vermeiden. Egal ob gummig, trocken oder steinhart, die hier vorgestellten Rezepte verwandeln altes Brot wieder in etwas Geniessbares.

Photo by Louise Lyshej on Unsplash

Altbröt-Torte – Torta di Pane

300 g Altbackenes Brot
1 L Pflanzliche Milch
120 g Amaretti
2 Eier oder Ei-Ersatz
120 g Zucker
40 g Kandierte Früchte
80 g Rosinen
40 g Gemahlene Mandeln
50 g Pinienkerne
50 g Kakaopulver
1 Orange

- Um den Dorfkuchen zuzubereiten, müssen Sie zunächst das altbackene Brot in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Geben Sie auch die abgeriebene Orangenschale hinzu.
- Die Milch in einem Topf erhitzen, aber abstellen, bevor sie kocht. Auf das Brot giessen und vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Orangensaft auspressen und die Rosinen einweichen. Den Kakao zu den Amaretti-Keks geben und verrühren. Sie müssen ein homogenes Pulver erhalten. Nehmen Sie das Brot aus dem Kühlschrank und zerdrücken Sie es mit einer Gabel.
- Amaretti und Kakaopulver dazugeben und nochmals verrühren. Schlagen Sie die Eier in einer separaten Schüssel auf und geben Sie sie dann zur Mischung hinzu. Fügen Sie ausserdem Zucker, Pinienkerne und gut ausgedrückte Rosinen hinzu. Sie müssen jede Zutat gut vermischen, bevor Sie mit der nächsten beginnen. Die Form einfetten, bemehlen und den Teig hineingiessen. Im Umluftofen bei 180 Grad 60 Minuten garen. Vor dem Umfüllen auf einen Servierteller abkühlen lassen. Die Oberfläche mit kandierten Orangenschalen, zerkrümelten Amaretti-Keks und Pinienkernen dekorieren. Lassen Sie das Dessert vor dem Servieren gut abkühlen. Fertig ist Ihr Dorfkuchen.