

Brottorte mit Punschglasur

Ein Rezepttipp von:

Christine Kraus, Oberpfalz



ZUTATEN:

180 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln/Nüsse
150 g Schwarzbrot
8 Eier
50 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g Zitronat | Zitronenschale
50 g Orangeat
½ TL Nelken
1 TL Zimt
4-6 EL Rotwein
1 EL Rum

Zum Tränken der gebackenen Torte:

125 ml Rotwein mit 3-4 EL Rum

Für die Füllung:

250 g Johannisbeergelee/Sauerkirschmarmelade

Punschglasur:

250 g Puderzucker | 1 EL Rum | 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

- 1 Brot trocknen, rösten und reiben. Brösel mit einer Mischung aus Rotwein und Rum anfeuchten. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.
- 2 Aus Eigelb und 3/4 des Zuckers eine feste Schaummasse rühren. Gewürze mit Zitronat und Orangeat mischen und unterheben.
- 3 Mehl sieben, mit Backpulver, gemahlenden Mandeln und getränkten Brösel auf Schaummasse geben. Eischnee steif schlagen, restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee unterheben.
- 4 Tortenform gut buttern, mit Semmelbrösel ausstreuen und Masse einfüllen. Bei 160 bis 180 °C etwa 1-1,5 Stunden backen.
- 5 Am nächsten Tag Torte der Länge nach durchschneiden, tränken, mit Johannisbeergelee bestreichen, Hälften zusammensetzen. Oberfläche und Rand mit Johannisbeergelee bestreichen. Mit Punschglasur überziehen.

Alkoholfreie Variante: Rotwein und Rum lässt sich auch durch Johannisbeersaft ersetzen.