

Italienische Rezepte

Miascia, Brotkuchen aus Mailand, Lombardei

Anzahl: 1 Kuchen

Gattung: Backen, Brot, Italien, Kuchen, Rosine

1	Becher Rosinen		- Belieben mehr...
	Weinbrand	3	Eier
3	Altbackene Brötchen	5	Essl. Zucker
	Milch	1	Zitrone; abgeriebene Schale
4	Amarettomakronen	1/2	Becher Pinienkerne
	100 ml Amarettolikör nach		

FÜR DIE FORM

Butter

Semmelbrösel

Man beginnt mit dem Einweichen der verschiedenen Zutaten: Zunächst werden die Rosinen in Weinbrand eingeweicht. Dann werden die Brötchen zerpflückt und in Milch eingeweicht. Die Amarettomakronen werden in Likör eingeweicht (Dies ist nicht unbedingt notwendig, die Makronen können auch zerrieben und unter den Teig gemengt werden).

Sobald die Brötchen weich sind, werden sie ausgedrückt und mit den Eiern, dem Zucker und der Zitronenschale zu einem Teig vermengt. Die eingeweichten Rosinen und den Weinbrand werden nun eingearbeitet, ebenso die Amarettomakronen. Zum Schluss werden die Pinienkerne untergemischt.

Eine Springform wird mit Butter eingefettet und mit Semmelbröseln bestreut. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad eine Stunde lang backen.

Vor dem Servieren auskühlen lassen.