

De votre boulangerie, naturels et riches en fibres alimentaires.

Natürlich und reich an Nahrungsfasern. Exklusiv in Ihrem Bäckerladen.

Ricche di fibre alimentari. In esclusiva dal vostro panettiere.

### Gâteau au pain clair

Couper 200 g de pain blanc rassis et arroser avec 5 dl de lait chaud. Ajouter 4 c. à soupe de sucre et laisser reposer 20 min. Faire ma-

cérer 2 c. à soupe de raisins secs dans du rhum. Réduire le pain en purée. Ajouter les raisins secs et le rhum, 1 c. à soupe d'orangeat haché et 1 de citronnat haché, 2 jaunes d'œufs battus, 1 prise de sel, 2 c. à soupe de farine, 20 g de beurre liquide et 2 c. à soupe de pignons ou de bâtonnets d'amandes. Incorporer 2 blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser la pâte dans un moule démontable (22 cm de Ø) et cuire 35–40 min. à 170 °C. Saupoudrer à volonté de sucre glace, servir avec une sauce vanille.

schmeidigen Teig verarbeiten. 2 steifgeschlagene Eiweiss darunterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 22 cm) füllen und bei 170 °C 35–40 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

### Torta di pane pallida

Versate 5 dl di latte caldo su 200 g di pane bianco rafferma. Cospargetevi 4 cucchiari di zucchero e lasciate riposare una ventina di minuti. Ammollate 2 cucchiari di uvetta in poco rum. Riducete il pane in purea servendovi del mixer. Unite poi l'uvetta col rum, 1 cucchiario di scorza d'arancia candita e 1 cucchiario di scorza di cedro a cubetti, 2 tuorli sbattuti, 1 pizzico di sale, 2 cucchiari di farina, 20 g di burro liquefatto e 2 cucchiari di pinoli o mandorle tagliate a bastoncini. Mescolate bene. Incorporate 2 albumi montati. Versate nello stampo a cerniera (Ø 22 cm) e cuocete a 170 °C per 35–40 minuti. Cospargete la torta di zucchero a velo e servire con salsa di vaniglia.

### Heller Brotkuchen

200 g altbackenes Weissbrot zerkleinern und mit 5 dl warmer Milch begiessen. Mit 4 Esslöffeln Zucker bestreuen und 20 Minuten stehenlassen. 2 Esslöffel Rosinen in wenig Rum einweichen. Das Brot mit einem Stabmixer ziemlich fein pürieren. Rosinen mit Rum, je 1 Esslöffel gehacktes Orangeat und Zitronat, 2 verquirlte Eigelb, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Mehl, 20 g flüssige Butter und 2 Esslöffel Pinienkerne oder Mandelstifte beifügen und alles zu einem ge-

