

Torta di Latte mit Vanille

Für 4 bis 6 Personen

- 1 Wähenform von 28 cm Durchmesser
- 350 g** Weissbrot
- 4 dl** Milch
- 5** Eier
- 120 g** Zucker
- 80 g** Sultaninen oder Rosinen nach Belieben
- ½ Teelöffel Fenchelsamen
- 1** Teelöffel Zimt gemahlen von Butty
- wenig** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer von Butty
- 1** Vanilleschote von Butty, längs halbiert, ausgeschabt
- 50 g** bis maximal 100 g Butterflocken
- 40 g** Butter

Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Weissbrot in die Milch bröckeln und einweichen, bis die Milch aufgesogen ist und sich alles zu Brei verrühren lässt. Mit den übrigen Zutaten gut mischen und in die mit Butter bestrichene Form geben. Mit Butterflocken belegen und 45 Minuten bei 200 Grad backen, bis die Oberfläche des Kuchens schön gelb ist. Falls Sie altbackenes Brot verwenden, werden Sie dementsprechend mehr Milch brauchen.

Tipp: Die ausgeschabte Vanilleschote können Sie in wenig Zucker einlegen. Nach 2 – 3 Wochen ist der Zucker leicht aromatisiert.

