

HÄNSELS BRÖSELTORTE



HÄNSELS BRÖSELTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für drei Backformen ø 15 cm oder eine Springform ø 26 cm | 120 Min.

Zutaten

- 120 g trockene Reste von Brot, Brötchen, Kuchen, Keksen oder Zwieback
- 200 g SweetFamily Feiner Zucker
- 50 g Rosinen
- 4 Eier
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 250 ml süße Sahne
- kleinere Kochäpfel (etwa 500 g)
- Butter für die Form

Zum Bestreuen:

- 3 EL SweetFamily Puderzucker
- 1 TL Zuckerperlen



52

ZUBEREITUNG

246

Kcal

Portion

4

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

Mahle im Mixer oder mit einem Pürierstab die trockenen Reste ganz fein. Trenne die Eier. Das Eigelb rührst Du mit SweetFamily Zucker cremig und das Eiweiß schlägst Du sehr steif. Vermische das Eigelb mit den Bröseln. Schäle die Äpfel und achte sie. Die Achtel teilst Du quer in drei Stücke. Wichtig: die Springform gut buttern! Danach gibst Du das Eiweiß in den Teig, füllst die Masse in die Form und streichst alles schön glatt. Darauf verteilst Du die Apfelstücke und lässt die Torte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad eine Stunde backen. Löse den Kuchen aus der Form und lasse ihn abkühlen. Wenn er abgekühlt ist, legst Du ein Tortendeckchen oder eine selbstgeschnittene Schablone darauf. Nun siebst Du den SweetFamily Puderzucker auf den Kuchen damit ein schönes Muster entsteht. Darüber streust Du die Zuckerperlen. Fertig. Weiche die Rosinen fünf Minuten in heißem Wasser ein. Wasche sie mit kaltem Wasser und tupfe sie mit Küchenpapier trocken. Die Sahne schlägst Du mit SweetFamily Zucker steif und gibst die Rosinen dazu. Und das servierst Du zur Torte. Guten Appetit!

Obst: Apfel