



## Brotkuchen

*Ein Rezept aus dem  
Buch "Schweizer Brot"*

### Zutaten

120g Eier (2 grosse Eier)

400g Milch

50g Rahm

100g Butter, weich

100g Rohrzucker oder Muscovado-Zucker

80g Feigen, in Stücke geschnitten

1g Kardamom, gemahlen

5g Zimt, gemahlen

1g Salz

200g Altbrot, in kleine Stücke geschnitten, getrocknet

100g schwarze Schokolade, in Stücke geschnitten

Für die Dekoration

1 Packung Kuvertüre oder Kuchenglasur

ZUTATEN

# Brotkuchen

## *Teigzubereitung*

Abends:

Die Eier, die Milch und den Rahm in eine grosse Schüssel geben und mit einem Schwingbesen etwas schaumig schlagen. Dann alle Zutaten ausser der Schokolade begeben und mit einem Löffel gut vermengen. Es spielt keine Rolle, wenn die Butter noch nicht gleichmässig in der Masse verteilt ist.

Bedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten stehen lassen.

Anschliessend die schon etwas weichere Masse von Hand nochmals gut durchkneten. Bedecken und bis am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

## *Fertigstellen und backen*

Am nächsten Tag:

Den Teig nochmals kräftig von Hand durchkneten und anschliessend die in Stücke geschnittene Schokolade daruntermischen. In eine gebutterte, runde Form von ca. 24cm Durchmesser geben, gleichmässig verteilen und leicht andrücken.

Im sehr gut vorgeheizten Ofen ohne Dampf bei 180° C während 30–40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit Kuchenglasur verzieren.

Ich finde diesen Kuchen noch warm am feinsten :-)