heute gibt es...

Pinza della Befana



Zutaten: (für eine Form ca. 24x30cm)

- 200g harte Brötchen vom Vortag
- 500ml Milch
- 200g getrocknete Feigen
- 50g Nüsse
- 40ml Grappa
- 100g Sultaninen
- 80g Butter
- 2 große Äpfel
- 160g Zucker
- 2 Eier
- Abrieb einer Orangeschale
- Abrieb einer Zitroneschale
- 1 EL Vanillezucker
- 50g Pinienkerne
- 150g Weizenmehl
- 50g Maismehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

1. Die Brötchen vom Vortag in kleine Stücke schneiden und für etwa 30 Minuten in einer Schüssel mit der Milch einweichen. Dabei das Ganze ab und zu mit einem Löffel durchmischen.
2. In der Zwischenzeit die getrockneten Feigen kleinschneiden, die Nüsse grob häckseln und die Sultaninen in die Grappa einlegen.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen.
4. Die Äpfel schälen, schneiden und anschließend pürieren.
5. Das eingeweichte Brot fein pürieren und mit dem Zucker, den Eiern und dem Apfelmus mit einem Handrührgerät vermischen.
6. Abrieb der Orangen- und Zitronenschale, Vanillezucker, Butter, die beiden Mehlsorten und das Backpulver hinzufügen und zu einer homogenen Masse rühren.
7. Anschließend Pinienkerne, Feigen, Nüsse und die eingeweichten Sultaninen zusammen mit einem Schluck Grappa dem Teig hinzugeben und mit einem Teigschaber unterheben.
8. Den Teig in eine gefettete und eingemehlte Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen für 50-60 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.
   Falls ihr merken solltet, dass die Pinza an der Oberseite zu dunkel wird und innen noch roh ist, könnt ihr die Auflaufform mit einem Stück Alufolie abdecken.