



Schwarzbrotorte – pikant

Zutaten: 2 Pck. Schwarzbrot.

Zutaten für die Schinkenfüllung: 200 g Butter, 200 g klein geschnittener Kochschinken, 1 große Zwiebel, 1 Eßl. Senf, Salz und Pfeffer.

Zutaten für die Käsefüllung: 400 g Frischkäse, 1 B. Creme Fraiche oder Schmand, 1 Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

- Butter etwas erwärmen. Schinken ganz klein schneiden. Zwiebeln fein hacken. Schinken, Zwiebeln und Senf mit der Butter vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Springform eine Lage Schwarzbrot legen und mit der Buttermischung bestreichen. Dann die nächste Lage Schwarzbrot, wieder bestreichen, wieder Schwarzbrot.
- Käsefüllung: Frischkäse, Creme fraiche und Schnittlauch verrühren, mit etwas Aromat würzen. Die Hälfte der Masse auf die Schwarzbrotdecke der Torte streichen. Wieder Schwarzbrot und den Rest verteilen. Abschließend eine Lage Schwarzbrot. Mit Tomaten, Gurken und Paprika garnieren. Etwa 4 Stunden kühl stellen.
- Dazu einen leichten Wein und ein Glas Bier reichen. **Guten Appetit!**

Schwarzbrotorte – süß

Zutaten: 9 Eier, 300 g Zucker, 250 g geriebenes Schwarzbrot, 250 g gemahlene Mandeln, 2 Msp. Backpulver, 6 Eßl. Kakaopulver, ca. 9 Eßl. Preisel-/Kronsbeeren, 3 B. Sahne.

Zubereitung:

- Eier und Zucker schaumig schlagen.
- Schwarzbrot, Mandeln, Kakao mit Backpulver vermischt auf die schaumige Ei-Zuckermasse geben und vorsichtig verrühren. In einer Springform 35 - 40 Minuten bei ca. 180° backen.
- Die Torte 1-2 mal durchschneiden, mit Preiselbeeren und gesüßter Schlagsahne füllen, mit der restlichen Sahne bestreichen und nach Belieben verzieren.