

Vor langer Zeit war man im Norden den ganzen Sommer damit beschäftigt, die Beeren, Früchte und Gemüse zu verarbeiten, und einen Teil davon für die nordischen Winter einzulagern. Die Tradition lebt weiter, auch wenn die ewig vollen Supermarktregale dafür sorgen, dass man in den dunkleren Jahreszeiten jederzeit alles kaufen kann.



Tortenbausatz.

Aus der Zeit des großen Einmachens haben sich viele Rezepte entwickelt, für die man statt frischem Obst Marmelade verwendet. Eines dieser Rezepte ist die Brødtort aus Südjütland in Dänemark. Die Tortenböden werden ohne Mehl mit altem Roggenbrot und gemahlene Nüssen zubereitet, die fruchtige Füllung ist eine dicke Schicht Brombeermarmelade.

Da ich weder altes Brot hatte, noch reines Roggenbrot und auch sonst hier und da etwas am Rezept abgeändert habe, ist es nicht mehr ganz das Rezept, das Trine Hahnemann in ihrem Buch [Skandinavisch Backen](#)\* beschreibt. Optisch jedoch sieht man keinen Unterschied, und ich kann mir nicht vorstellen, dass Trine Hahnemanns Version besser schmeckt als meine. Nichts für ungut, liebe Trine.



## Zutaten für eine 24er Springform

### Für die Tortenböden

150 g Roggenbrot

(wenn kein reines Roggenbrot vorhanden ist, möglichst hohen Roggenanteil wählen)

150 g gemahlene Haselnüsse

6 Eier

200 g braunen Zucker



1 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

**Für die Füllung und die Creme**

300 g Creme fraiche

1 Pk. Vanillezucker

3 EL Zucker

3 gehäufte EL Brombeermarmelade

Dunkle Schokoladenraspel als Deko



Fertige Brottorte.

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Eier trennen und die Eigelbe mit dem braunen Zucker dickschaumig mit dem Mixer aufschlagen.
2. Brotrinde abschneiden. Das Roggenbrot möglichst klein zerbröseln. Wer keine Küchenmaschine dafür hat, kann es auch zwischen den Fingern klein reiben. Je kleiner desto besser. Faule Bäckerinnen wie ich können es auch in Würfel zupfen, allerdings wird man dann kleine Brotstückchen in den Kuchenböden erhalten. Das schmeckt genauso gut, könnte Perfektionisten aber stören.
3. In einer Schüssel Roggenbrot, Kakaopulver, Backpulver und Haselnüsse miteinander vermischen. Die Eiweiße in einem hohen Gefäß mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend beides auf den Eizuckerschaum geben und vorsichtig unterheben, bis es ein einheitlicher Teig ist.
4. Den Teig in zwei Portionen teilen und einzeln in der vorbereiteten Springform je 12 Minuten backen. Danach die Tortenböden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.
5. Für die Füllung Creme fraiche, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Den dickeren Tortenboden - einer ist immer etwas dicker- auf einen Teller geben, Marmelade darauf

verstreichen. Zwei gehäufte Esslöffel Creme auf die Marmelade geben und ebenfalls verstreichen.

6. Den zweiten Tortenboden locker oben auflegen, ein wenig andrücken. Nun die restliche Creme auf den zweiten Boden geben, ebenfalls verstreichen und mit Schokoladenraspeln dekorieren.

7. Den Kuchen vor dem Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.



Roggenbrot-Schichttorte - nach einem Rezept aus Dänemark.

**God appetit!**

***Wünscht die Schlimme Helena***

*\*Provisionierter Partnerlink*