Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Vinschger Schneemilch

Brot
Für die Verwertung von altbackenem Brot
Kalte Süßspeisen und Desserts
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

- 300 g Knödelbrot (altbackenes Brot, in Würfel geschnitten)
- etwas Milch
- n.B. Zucker
- 150 g Sultaninen
- 150 g geriebene Nüsse
- 250 g Sahne
- Vanillezucker
- Zimt

Zubereitung:

In einer Schüssel Knödelbrot mit Milch gut anfeuchten. Zucker (je nach Geschmack), Sultaninen und geriebene Nüsse zugeben und alles gut vermengen. Die Schüssel abdecken und die Masse ca. 1 Stunde lang ziehen lassen.

Masse auf Teller verteilen. Sahne schlagen und darüber geben. Vanillezucker und Zimt vermengen und darüber streuen.

Zeitaufwand: rund 15 bis 20 Minuten plus Zeit zum Ziehen lassen.

Tipp:

Nach Geschmack und wenn nur Erwachsene davon essen, kann die Schneemilch-Masse auch mit einem Schuss Rum verfeinert werden.

** vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*