

### Rheinischer Brotkuchen

Michael Klevenhaus, Pächter des Cafés im Kunstmuseum Bonn, bietet in seinem Restaurant regelmäßig rheinische Gerichte an. Hier ein besonders apartes samt seiner Anmerkungen:

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
| 1 Toastbrot<br>(oder die entsprechende<br>Menge Brötchen) | 3 Eier<br>1 l Milch<br>1 EL Zimt | 2 Äpfel, am besten Boskop<br>Backpflaumen       |
|   | Rübenkraut nach<br>Geschmack     | ... manche tun dann doch<br>noch Zucker dazu... |

- Äpfel schälen und in Stücke schneiden,
- Backpflaumen klein schneiden,
- Brot in der Milch einweichen,
- alle Zutaten zu einem Teig vermischen,
- in eine Auflaufform füllen, bei 175 C. ca. 35-45 min goldbraun backen,
- ab und zu mal mit einem Holzstäbchen pieksen, ob es schon durch ist.

Serviert wird der Brotkuchen entweder ofenwarm mit Vanillesauce. Auf einer Wanderung kann man ihn aber auch sehr gut kalt essen.

Das Rezept stammt von meiner Großmutter Anny van Hulle und war ursprünglich eine Resteverwertung. Mittlerweile habe ich herausgefunden, dass es den Brotkuchen auch in der Schweiz gibt, da heißt er Tart au pain.

Anmerkung Monika Hörig: ...köstlich, weil ohne die zusätzliche Portion Zucker nicht allzu süß!

#### Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.