

Ursprung und Entwicklung des Brottorte

Ursprung und Entwicklung der Brottorte

Diese Roggenbrot-Schichttorte, auch Brottorte genannt, lässt sich bis ins Jahr 1754 zurückverfolgen und ist in Kochbüchern aus dieser Zeit zu finden.

Besonders beliebt wurde sie als Teil der südjütländischen Kaffeetafel, die in den 1870er Jahren und während des Ersten Weltkriegs ihre Blütezeit erlebte.

Während der deutschen Herrschaft wurde diese Tradition als „Gesetzeslücke“ genutzt, um sich bei Kaffee und Kuchen zu treffen, da der Ausschank von Alkohol bei Veranstaltungen verboten war.

Heute ist die Brottorte eine anerkannte regionale Spezialität in Südjütland.

Die Brottorte ist ein Schichtkuchen, dessen Boden und Deckel aus geriebenem Roggenbrot besteht, welches mit Eiern, Zucker, Backpulver und Nüssen vermischt wird.

Die Schichten werden mit Schlagsahne und oft mit schwarzer Johannisbeermarmelade überzogen. Der Kuchen wird in der Regel mit Schlagsahne, gehackten Nüssen und/oder geriebener Schokolade verziert.

From:

<https://www.dnt26.2p2.dk/> - DNT årstræf

Permanent link:

<https://www.dnt26.2p2.dk/doku.php?id=de:brodtort>

Last update: **2026/01/13 20:03**

