

Brødtortens oprindelse og udvikling

Rugbrødslagkage, også kendt som brødtort, kan spores helt tilbage til 1754 og findes i kokebøger fra den tid.

Den blev især populær som en del af det sønderjyske kaffebord, der blomstrede op i 1870'erne og under 1. verdenskrig.

Under det tysk styre blev traditionen brugt som et „hul“ i loven, hvor man kunne samles over kaffe og kage, da det var forbudt at udskænke alkohol ved møder.

I dag er brødtorten en anerkendt regional specialitet i Sønderjylland.

Brødtort er en lagkage, hvor bundene laves af revet rugbrød, der blandes med æg, sukker, bagepulver og nødder.

Lagene lægges sammen med flødeskum og ofte solbærsyltetøj. Kagen pyntes typisk med mere flødeskum, hakkede nødder og/eller reven chokolade.

From:

<https://www.2p2.dk/> - DNT årstræf

Permanent link:

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

Last update: **2025/09/01 09:45**

