



Bischofsbrot

⌚ 60–75 Min   

Zubereitung

- 1 Die Butter mit Staubzucker und Kotányi Vanillezucker schaumig rühren. Dotter nach und nach zur Buttermasse geben. Anschließend die Eiklar mit Kristallzucker und einer Prise Salz zu Schnee steif schlagen.

TIPP: Darauf achten, dass Butter und Dotter Zimmertemperatur haben.

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für ca. 1,5 kg Kekse

145 g	Butter
70 g	Staubzucker
70 g	Dotter (ca. 3 Stk.)
145 g	Eiweiß (ca. 5 Stk.)
85 g	Kristallzucker
60 g	Zitronenwürfel
60 g	Aranzini
80 g	Rosinen
60 g	Haselnüsse, gerieben
220 g	Weizenmehl
2 g	♦ Vanillezucker Bourbon
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
2 EL	Himbeermarmelade
500 g	Modelliermarzipan, grün

- 2 Jetzt die Zitronenwürfel, Aranzini, Rosinen, geriebene Haselnüsse und Weizenmehl mit der Dotter-Buttermasse vermengen. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Dann die Masse in eine eingefettete rechteckige Backform (20 x 30 cm) füllen und verstreichen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Heißluft für ca. 60 Minuten backen. Anschließend das Bischofsbrot in Streifen (5 x 5 cm) schneiden. Im nächsten Schritt das Marzipan drei Millimeter dick ausrollen und mit der Himbeermarmelade dünn bestreichen.
- 4 Im letzten Schritt das Bischofsbrot darauflegen, einwickeln und anschließend in etwa ein Zentimeter dünne Scheiben schneiden.

