

# Bischofsbrot

60—75 Min

## Zutaten 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für ca. 1,5 kg Kekse

| | |
|---|---|
| 145 g | Butter |
| 70 g | Puderzucker |
| 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 |

## Zubereitung

1 Die Butter mit Puderzucker 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.

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 ausgefettete 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.