Bischofsbrot

60—75 Min

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.

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