



Bischofsbrot – biskupski kruh

🕒 60–75 Min   

Priprema

- 1 Pomiješajte maslac sa šećerom u prahu i Kotányi Bourbon Vanilin šećerom.
- 2 Postupno dodajte žumanjke u smjesu od maslaca.

SAVJET: Provjerite jesu li maslac i žumanjci sobne temperature.

- 3 Zatim bjelanjke tucite s kristal šećerom dok ne dobijete čvrsti snijeg.
- 4 U smjesu od žumanjaka i maslaca umiješajte kockice limuna, kandiranu naranču, grožđice, ribane lješnjake i pšenično brašno.
- 5 Na kraju pažljivo umiješajte bjelanjke.
- 6 Izlijte smjesu u namašćen pravokutni kalup za pečenje (20 x 30 cm) i ravnomjerno je rasporedite.
- 7 Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C s ventilatorom otprilike 60 minuta.
- 8 Zatim „Bischofsbrot” ili biskupski kruh narežite na kriške (5 x 5 cm).
- 9 Razvaljajte marcipana (na debljinu od 3 mm) i na vrh nanosite tanak sloj džema od maline.
- 10 Na kraju biskupski kruh stavite na marcipana, omotajte ga i zatim narežite na kriške debele 1 cm.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za oko 1,5 kg kolačića

145 g	Maslaca
70 g	Šećera u prahu
70 g	Žumanjka (oko 3 kom)
145 g	Bjelanjka (oko 5 kom)
85 g	Šećera, kristal
60 g	Kockica limuna, sušenog
60 g	Kandirane naranče
80 g	Grožđica
60 g	Lješnjaka, mljevenih
220 g	Brašna, pšeničnog
2 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
2 žlica	Džema od maline
500 g	Marcipana za modeliranje, zelenog

