

# Bischofsbrot – Chleb biskupi

60—75 Min

## Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Na ok. 1,5 kg ciasteczek

| | |
|---|---|
| 145 g | Masło |
| 70 g | Cukier puder |
| 70 g | Żółtka (ok. 3 sztuk) |
| 145 g | Białka (ok. 5 sztuk) |
| 85 g | Cukier, biały |
| 60 g | Kostki cytryny, suszone |
| 60 g | Kandyzowana skórka pomarańczy |
| 80 g | Rodzynki |
| 60 g | Orzechy laskowe, mielone |
| 220 g | Mąka pszenna |
| 2 g | Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon |
| 1 szczypta | Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 2 łyżki | Dżem malinowy |
| 500 g | Marcepan dekoracyjny, zielony |

## Przygotowanie

1. Zmiksuj masło z cukrem pudrem i cukrem z wanilią Bourbon od Kotányi do momentu uzyskania puszystej masy.
2. Stopniowo dodawaj żółtka do masy maślanej.

**WSKAZÓWKA:** Sprawdź, czy masło i żółtka mają temperaturę pokojową.

3. Ubij białka z cukrem do uzyskania sztywnej piany.
4. Do masy z żółtek i masła dodaj kostki cytryny, kandyzowaną skórkę pomarańczy, rodzynki, starte orzechy laskowe i mąkę pszenną.
5. Na koniec ostrożnie dodaj białka.
6. Wlej masę do natłuszczonej prostokątnej formy do pieczenia (20 x 30 cm) i równomiernie rozprowadź.
7. Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C z włączonym termoobiegiem przez 60 minut.
8. Rozwiń marcepan (o grubości 3 mm) i rozprowadź cienką warstwę dżemu malinowego na wierzchu.
9. Na koniec na marcepan ułóż chleb biskupi, zwiń i cienko pokrój na ok. centymetrowe plastry.
10. Następnie pokrój chleb biskupi (Bischofsbrot) na plastry (5 x 5 cm).