Püspökkenyér

60—75 Perc

Elkészítés

1 A vajat a porcukorral és a Kotányi Bourbon vaníliás cukorral keverjük habosra.

2 Fokozatosan adjuk a tojássárgákat a vajas keverékhez.

> **TIPP:** Ügyeljünk arra, hogy a vaj és a tojássárgája is szobahőmérsékletű legyen.

3 Ezután a tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval verjük kemény habbá.

4 A kandírozott citrom- és narancshéjat, a mazsolát, a darált mogyorót és a lisztet keverjük a vajas keverékhez.

5 Végül óvatosan forgassuk bele a tojásfehérjét.

6 Öntsük a keveréket egy kivajazott téglalap alakú (20 x 30 cm-es) tepsibe, és egyenletesen oszlassuk el.

7 Süssük 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen kb. 60 percig.

8 Ezután szeleteljük fel a püspökkenyeret (5 x 5 cm).

9 Nyújtsuk ki a marcipánt (3 mm vastagságúra), és kenjük meg vékonyan málnalekvárral.

10 Végül helyezzük a püspökkenyeret a kinyújtott marcipánra, borítsuk be vele, majd vágjuk fel kb. 1 cm vastag szeletekre.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

Kb. 1,5 kg sütihez

145 g	Vaj
70 g	Porcukor
70 g	Tojássárgája (kb. 3 tojásból)
145 g	Tojásfehérje (kb. 5 tojásból)
85 g	Kristálycukor
60 g	Kandírozott citromhéj
60 g	Kandírozott narancshéj
80 g	Mazsola
60 g	Darált mogyoró
220 g	Búzaliszt
2 g	Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
2 ek.	Málnalekvár
500 g	Marcipánmassza, zöld