



# 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.

## 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 mogoró                 |
| 220 g    | Búzaliszt                     |
| 2 g      | ♦ Bourbon vaníliás cukor      |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű     |
| 2 ek.    | Málnalekvár                   |
| 500 g    | Marcipánmassza, zöld          |

- 3 Ezután a tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval verjük kemény habbá.
- 4 A kandírozott citrom- és narancshéjat, a mazsolát, a darált mogorót 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.

