

# Bischofsbrod

(Volkmar 2009/11)



## Zutaten und Zubereitung:

- 2 Eier (Klasse L)
- 40 g Zucker (Feinkristall) für den Schnee
- Eiklar von den Dottern trennen, Klar zusammen mit dem Zucker zu einem halbsteifen Schnee schlagen, diesen kalt stellen.
- 170 g Zucker (Feinkristall) für den Teig
- 40 g Öl
- 360 g Vanille-Joghurt (2 Becher)
- 4 g Salz
- 6 g geriebene Orangenschale (1 Päckchen)
- 8 g Backpulver (½ Päckchen)
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

40 g Diese Masse gut schaumig rühren. Unter weiterem Rühren behutsam Orangensaft hinzufügen.

Backrohr auf 175°C vorwärmen.  
Inzwischen vorbereiten:

- 210 g geriebene Haselnüsse
- 50 g Rosinen
- 50 g Walnusskerne (grob gehackt)
- 75 g kandierte Früchte (½ Packung)
- 100 g Kochschokolade (75% Kakaoanteil) in kleine Würfel hacken, die Mischung mit einem Schneebesen sorgfältig unterheben.
- 190 g griffiges Mehl sorgfältig unterheben und gut verrühren.
- 8 g Butter: damit die Backform sorgfältig fetten
- 6 g Mehl: damit die Backform stauben.

Schnee unter die Masse heben, mit einer Teigkarte den Teig in die Form streichen und bei 170°C weitere 70 Minuten bei Ober- und Unterhitze (mittig) backen. Aus den Formen stürzen, abkühlen lassen, dann mit Puderzucker ausfertigen.

Bischofsbrod ist sehr flaumig, würzig, haltbar, kann auch tiefgekühlt werden.

Variation: Fertiges Bischofsbrod abkühlen lassen, mit Marillen- oder Erdbeer-Jam bestreichen und mit dunkler Schokoladeglasur überziehen.

Hinweis: Wer kein extrem scharfes Profi-Messer besitzt, bekommt schön glatte Schnittflächen, nachdem der vorgekühlte Kuchen im Tiefkühlfach war.

Gutes Gelingen!

Mag. Dr. Volkmar Ellmauthaler

Sachverständiger Medizinische Psychologie  
Privatgutachter, (Kontroll-) Supervisor, OeVS  
Beratung - Forschung - Lehre - Supervision

Kaposigasse Nr. 106 Haus 6 / 13  
1220 WIEN  
Autriche - Austria - Österreich

Tel./Fon: 0 (043) 699 10 900 802  
UMTS: 0 (043) 699 18 131 068  
info@medpsych.at  
www.medpsych.at