

Advent bis Weihnachten:

## Bischofsbrod

(Gertraude, Rezept verschollen  
nachempfunden: Volkmar 2009/19)



Zutaten und Zubereitung:

4 Eier (Klasse L)  
20 g Unraffinierter brauner Kristallzucker für den Schnee

Eiklar von den Dottern trennen, Klar zusammen mit dem Zucker zu einem halbsteifen Schnee schlagen, diesen kalt stellen.

150 g Zucker (Feinkristall) für den Teig  
40 g Butter, erwärmt  
3 g Salz  
30 g geriebene Orangenschale (1 Päckchen)  
8 g Backpulver (½ Päckchen)

Diese Masse gut schaumig rühren. Unter weiterem Rühren behutsam

Backrohr auf 170°C vorwärmen.

Inzwischen vorbereiten:

120 g geriebene Walnüsse  
30 g Rosinen  
50 g Walnusskerne  
70 g kandierte Orangen- und Zitronenschale, gewürfelt (½ Packung)  
50 g kandierte Kirschen  
60 g Schokolade (60 – 75% Kakaoanteil) in kleine Würfel hacken, die Mischung mit einem Schneebesen sorgfältig unterheben.  
120 g Dinkelmehl, Vollkorn oder glatt, unterheben.

8 g *Butter: damit die Backform sorgfältig fetten*

6 g *Mehl: damit die Backform stauben.*

**Tipp:** Backform behutsam mit befeuchtetem Backpapier auslegen, an den Rändern umbiegen, innen sorgfältig glattstreichen und füllen: Schnee unter die Masse heben, mit einer Teigkarte den Teig in die Form streichen und bei 170°C Unterhitze 15 Minuten und weitere 50 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Das Backpapier wird einfach aus der Form gehoben, der Kuchen vorsichtig gekippt, so dass das Papier sich löst und der Kuchen auf die Platte gelegt werden kann.

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

Gutes Gelingen!