

BISCHOFSBROT MIT SCHOKOLADE

ZUTATEN für 2 kleine oder 1 normale

Kastenkuchenformen

- 2 ganze Eier
- 80 g Staubzucker
- 100 g Mehl, glatt
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g gehackte dunkle Schokolade
- 100 g Rosinen, ev. gehackt
- 20 g Orangeat
- 20 g Zitronat

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Rehrückenform oder kleine Kastenkuchenform fetten und mit Mehl stauben.
- Eier schaumig rühren, Staubzucker begeben und weiter rühren, bis die Masse luftig ist, das Mehl unterheben, danach die gehackten Trockenfrüchte, Nüsse und die Schokolade untermengen.
- In die Backform geben und im Rohr etwa 30–35 Minuten (je nach Teighöhe) backen.
- Auskühlen lassen. Bischofsbrot in Alufolie wickeln und aufbewahren. Erst vor dem Servieren in Stücke schneiden.

TIPP

Das urösterreichische Biskuitgebäck in Kastenform wird mit Zibeben (Rosinen), gehackten Nüssen und kandierten Früchten hergestellt. Die Variante mit gehackter Schokolade ist allerdings ebenso bekannt.

Das Bischofsbrot wird in Stücke geschnitten und so gegessen oder mit Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoladenglasur überzogen serviert.

