

Bischofsbrod



Zutaten

- 3 Eier
- 130g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL gehackte oder gemahlene Haselnüsse
- 50g Schokoraspeln
- 50g Rosinen
- 1 halbe Zitrone
- 150g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver

So geht's

1. Eier trennen.
Eigelb und Puderzucker zu einer cremigen Masse rühren.
2. Unter rühren Vanillezucker, Haselnüsse, Schokolade, Rosinen und den Saft der Zitrone hinzufügen.
(Achtung Allergiker! Man kann die Nüsse auch weglassen und einfach mehr Mehl nehmen.)
3. Mehl und Backpulver vermischen und zu dem Teig.
4. Zuletzt den Eischnee unterheben.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder mit Margarine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben.
Ca. 45 Minuten bei 150° C backen



GUTEN APPETIT!