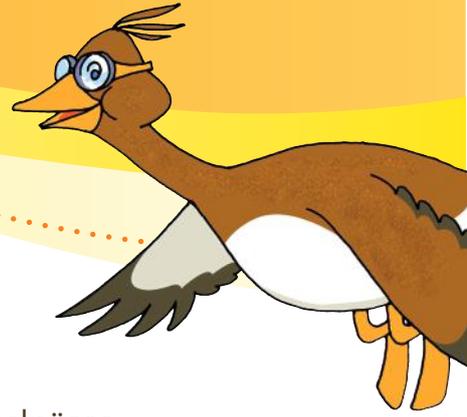


# Bischofsbrod



## 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



### Schritt 1

Eier trennen.  
Eigelb und Puderzucker zu einer cremigen Masse rühren.



### Schritt 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.)*

### Schritt 3

Mehl und Backpulver vermischen und zu dem Teig.

### Schritt 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!