



Bischofsbrod



Es geht auch ganz einfach und ohne Zuckerguss! Das Bischofsbrod, besonders beliebt in Österreich und Italien, ist eine Art Früchtebrod mit feinem Zimt, Mandeln und Sultaninen. Das sollten Sie unbedingt einmal ausprobieren!

Zutaten:

- 5 ganze Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 g ganze Mandeln
(abgerührt und geschält)
- 250 g Sultaninen
- 15 g Zimt

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten darunter mengen. Masse in eine gefettete Kastenform geben. 1 Stunde bei 175° C backen. Zum Servieren dünn aufschneiden.