

Brunsli

ergibt ca. 50 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Trocknen: 5–6 Std. oder über Nacht
Backen: 4–6 Min.

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Mandeln
- ¼ Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 2 Esslöffel Mehl
- 2 frische Eiweiss
(ca. 70 g), leicht verklopft
- 100 g Edelbitter-Schokolade,
zerbröckelt
- 2 Teelöffel Kirsch

alles in einer Schüssel mischen

beigeben, daruntermischen

beides in eine kleine Schüssel geben,
Schokolade im heissen Wasserbad, unter
Rühren schmelzen (S. 90), beigeben,
zu einem Teig zusammenfügen

Formen: Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (S. 12) oder
auf wenig Zucker 1 cm dick auswallen, verschiedene Förmchen ausstechen,
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur 5–6 Std.
oder über Nacht trocknen.

Backen: 4–6 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip

Ausstecher immer wieder kurz in ein mit Zucker gefülltes Schälchen
drücken, so lösen sich die Brunslis besser vom Förmchen (S. 91).

Variante

Orangen-Brügeli

1 Portion Teig die abgeriebene Schale 1 Orange und ½ Teelöffel Orangen-
Aroma mit dem Zimt beigeben.

Formen: Siehe oben. Teig in ca. 7 mm breite und ca. 5 cm lange Stengelchen
schneiden.

Trocknen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: 3–4 ausgekühlte Brügeli mit Band zusammenbinden.

