

Brunsli

Zutaten

Zubereiten inkl. Backen: ca. 1½ Stunden

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Trocknen lassen: über Nacht

Für 60 Stück

Ausstechförmchen

Backpapier für die Bleche und evtl. zum Auswallen

Klassische Brunisli:

500 g gemahlene Mandeln

400 g Zucker

200 g dunkle Schokolade, gerieben

4 EL Mehl

4 EL Kakaopulver

1 Msp. Zimtpulver

4 Eiweiss, verquirlt

2-3 EL Kirsch, nach Belieben, oder Wasser

Weisse Brunisli:

500 g geschälte, gemahlene Mandeln

400 g Zucker

200 g weisse Schokolade, gerieben

6 EL Mehl

4 Eiweiss, verquirlt

2-3 EL Whiskey, nach Belieben, oder Wasser

evtl. Zucker zum Auswallen



Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen.
2. Klassische Brunisli: Mandeln, Zucker, Schokolade, Mehl, Kakao und Zimt in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Eiweiss und Kirsch oder Wasser dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
3. Weisse Brunisli: Mandeln, Zucker, Schokolade und Mehl in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Eiweiss und Whiskey oder Wasser dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
4. Teig portionenweise auf Zucker oder zwischen 2 Backpapieren 1 cm dick auswallen. Formen ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Ofen auf 240°C vorheizen (Heissluft/Umluft 220°C).
5. Im oberen Teil des vorgeheizten Ofens 4-6 Minuten backen. Brunisli auf dem Blech auskühlen lassen, sorgfältig mit dem Spachtel ablösen.

Brunli gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen.
Brunli in Tiefkühlbeutel füllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 395 kcal, 10g Eiweiss, 22g Fett, 38g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 7000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2