



Brunsli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Zubereitung

500 g Zucker

500 g Mandeln, fein gemahlen

2 Msp Zimt, gemahlen

4 EL Mehl

4 Eiweiss

200 g Schokolade, dunkel

Eiweiss steif schlagen. Zucker, Mandeln, Zimt und Mehl miteinander vermischen. Eiweiss unterheben. Schokolade schmelzen und unter den Teig heben.

Zucker, zum Auswallen

Den Teig ca 1,5 cm dick auf dem Kristallzucker auswallen und mit einem Rillholz zeichnen. Brunzli ausstechen und auf 2 mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen.

Brunzli für 3 Stunden trocknen lassen.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen

Die Kuchenbleche in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 230 °C während 5 Min.

Tipps

Die Brunzli können auch für 1 Stunde im Backofen bei «Heissluft» 40 °C getrocknet werden.

Zubehör

2 Kuchenbleche





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

