



Basler Brunzli

 Vegetarisch

 20 min. Vor- und Zubereiten + 4 min. Backen + 360 min. Trocknen lassen

 Nährwerte pro Stück 49 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 1 g

Zutaten für 8 Personen

1

200 g **Zucker**
250 g gemahlene **Mandeln**
2 EL **Mehl**
1 Msp. **Zimt**
2 frische **Eiweisse**
1 Prise **Salz**

2

100 g dunkle **Schokolade** (85 % Kakao)
Wasser, siedend

3

Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Verschiedene Formen ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder im Zucker tauchen, auf zwei Backpapiere verteilen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.

4

Ofen auf 240 Grad vorheizen.
Backen: je ca. 4 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brunzli auf einem Gitter auskühlen.

Hinweise

Tipp: Alle Brunzli auf zwei Blechen im auf 220 Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen gleichzeitig backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.