Betty Bossi



Basler Brunsli

Vegetarisch

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

Nährwerte pro Stück 49 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E1 g

Zutaten für 8 Personen

200 g Zucker

250 g gemahlene Mandeln

2 EL Mehl

1 Msp. Zimt

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

Und so wird's gemacht

Zucker, Mandeln, Mehl und Zimt in einer Schüssel mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, darunterziehen.

2

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

Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiessen, ca. 3 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren, unter die Masse mischen.

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, Brunsli auf einem Gitter auskühlen.

Hinweise

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

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