Brunsli von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Zubereitung:

Klassische Brunsli: Mandeln, Zucker, Schokolade, Kakao und Gewürze in einer Schüssel mischen. Eiweisse und Kirsch dazugeben, ohne Kneten zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Weisse Brunsli: Mandeln, Zucker, Schokolade und Mehl in einer Schüssel mischen. Eiweisse und Whisky dazugeben, ohne Kneten zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Teig portionenweise auf Zucker oder zwischen zwei Backpapieren 1 cm dick auswallen. Formen ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Im oberen Teil des auf 240°C vorgeheizten Ofens 4-6 Minuten backen. Brunsli auf dem Blech auskühlen lassen, sorgfältig mit dem Spachtel ablösen.

Brunsli gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen.

Brunsli in Tiefkühlbeutel füllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Wallholz

500 g Mandeln (gerieben)	
400 g Zucker	
200 g Schwarze Schokolade	gerieben
20 g Kakaopulver	4 EL Kakaopulver
* 8 g Vanillezucker (8g)	wenig Vanillezucker oder -pulver und/oder Zimtpulver
4.0 Stück Eier	Eiweiss, verquirlt
1.0 cl Kirsch	2-3 EL

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

braucht Ausstechförmli!