



Brunslì (Zwitserse kerstkoekjes)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	3 Hrs
Gaartijd	5 Mins
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

500 g suiker

500 g amandelen, fijn gemalen

2 mespunt kaneel, gemalen

4 el bloem

4 eiwitten

200 g chocolade, donker

De eiwitten stijf kloppen. De suiker, de amandelen, de kaneel en de bloem met elkaar mengen. De eiwitten eronder scheppen. De chocolade smelten en onder het deeg scheppen.

suiker, om op uit te rollen

Het deeg ca. 1,5 cm dik op de kristalsuiker uitrollen en met een gegroefde deegroller decoratieve groeven aanbrengen. De koekjes uitsteken en op 2 met bakpapier beklede bakplaten leggen.

De koekjes gedurende 3 uur laten drogen.

Ovenruimte tot 230 °C op Hot air (voor)verwarmen

De bakplaten in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 230 °C gedurende 5 Mins

Tips

De koekjes kunnen ook gedurende 1 uur in de bakoven in de stand «Hete lucht» bij 40 °C worden gedroogd.

Accessoires

2 bakplaten

