Brunsli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	3 Std.
Garzeit	5 Min.
Gerät	Combair HSE ab 2015

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. Brunsli ausstechen und auf 2 mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen.

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

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019