Brunsli (chocolate almond spice cookies)

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Пауза	3 годин
Час готування	5 хв
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

500 g sugar

500 g almonds, finely ground

2 knife tip of cinnamon, ground

4 tbsp plain flour

4 egg whites

200 g chocolate, dark

Beat the egg whites until stiff. Mix the sugar, ground almonds, cinnamon and flour together. Incorporate the egg whites. Melt the chocolate and incorporate it into the dough.

sugar, for rolling out

Roll out the dough about 1.5 cm thick on the granulated sugar and use an embossed rolling pin to create grooves. Cut out the Brunsli and arrange on two lined baking trays.

Leave the Brunsli to dry for 3 hours.

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря

Put the baking trays into the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря 230 °C протягом 5 хв

Поради

The Brunsli can also be dried in the cooking space using «Hot air» at 40 °C for 1 hour.

Аксесуари

2 baking trays

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019