



## Basler Brunzli

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Backen: ca. **4 Min.**

Trocknen lassen: ca. **6 Std.**

100 g: 454 kcal, F 28 g, Kh 39 g, E 10 g

### Zutaten

für 8 Personen

- 200 g **Zucker**
  - 250 g gemahlene **Mandeln**
  - 2 EL **Mehl**
  - 1 Messerspitze **Zimt**
  - 2 frische **Eiweisse**
  - 1 Prise **Salz**
- 
- 100 g dunkle **Schokolade** (85 % Kakao)
  - Wasser**, siedend

### Zubereitung

1. Zucker, Mandeln, Mehl und Zimt in einer Schüssel mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, darunterziehen.
2. 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, Brunzli auf einem Gitter auskühlen.

---

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

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

---