

Basler Brunсли

30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

2 Eiweiss
75 g Zartbitterschokolade
250 g Mandeln, gemahlen
250 g Zucker
½ TL Zimt
1 EL Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Beliebige Ausstecher und Prägerolle bereitstellen.

2 Teig:

Die Schokolade im Wasserbad auflösen, leicht abkühlen lassen. Eiweisse leicht schaumig schlagen und mit der Schokolade gut mischen. Mandeln, Zimt, Kakaopulver und Zucker beifügen und mischen. Den Teig auf Zucker 1 cm dick auswallen. Mit einer Prägerolle Linienmuster zeichnen. Beliebige Formen ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche verteilen. Die Bleche mit einem Tuch zudecken (Schutz vor Staub und Ungeziefer). Über Nacht trocknen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen, auskühlen lassen und kühl und trocken aufbewahren



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Schokolade kann Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel verwendet werden.
- Der Teig kann auch sehr gut zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ausgewallt werden.
- 1 EL Kirsch gibt dem Teig eine besondere Note.

