

# Brunsli

etwa 40 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
- 2 Eiweiss
- 300 g Mandeln , gerieben
- Zimt, gemahlen
- 2 EL Kakaopulver
- 300 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Die Glasur nach Packungsanweisung zubereiten, leicht abkühlen lassen. Die Eiweisse in einer Schüssel leicht aufschlagen und mit der Kuchenglasur mischen. Mandeln, Zimt, Kakaopulver und Zucker beifügen und gut mischen. Den Teig auf Zucker 1 cm dick auswallen. 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 etwa 220 °C**  
**Heissluft etwa 200 °C**



Während 5-7 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heissluft etwa 200 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 5 - 7 Minuten**

Herausnehmen, auskühlen lassen und kühl und trocken aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig kann auch sehr gut zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ausgewallt werden.
- 1 EL Kirsch gibt dem Teig eine besondere Note.

**Rezept N°1979**

