



Basler Brunsli

Zutaten

- 300 g Griesszucker
- 300 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 50 g dunkle Schokolade
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 3 Eiweiss
- 1 TL Kirsch
- Zucker zum Auswallen



Zubereitung

Die Schokolade reiben und mit Zucker, Mandeln, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen. Die Eiweiss mit dem Kirsch leicht verklopfen. Zu den übrigen Zutaten geben und alles rasch zu einem festen Teig arbeiten.

Den Teig portionenweise auf mit Griesszucker bestreutem Brett zu knapp 1cm Dicke auswallen und mit Herz- oder anderen Förmchen die Brunsli ausstechen.

Auf ein gebuttertes, schwach bemehltes Kuchenblech legen und an der Kühle zwei Stunden ruhen lassen. Dann bei rund 150 Grad etwa 20 Minuten leicht backen. Die Brunsli sollen innen noch ganz leicht feucht sein.

Andere Rezepte

Es gibt sehr viele verschiedene Brunsli-Rezepte. Eine Nutzerin unsere Site meint, das obige Rezept (und viele andere) enthielten zu viel Zucker und zu wenig Schokolade. Sie schlägt das unten stehende Rezept ihrer Grossmutter vor. Besten Dank!

2 Eiweiss zu Schnee schlagen, 2 EL Kirsch und 180g Puderzucker abwechslungsweise dazu geben, 250g geriebene Mandeln (ungeschält) und 250g schwarze geriebene Schokolade, Zimt und Nelkenpulver dazu mischen, alles zu einem Teig verarbeiten und ein bis zwei Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Bemerkungen

Die Deutschen nennen unsere Brunsli manchmal „Brauns“. Statt Kirsch kann auch Zitronensaft verwendet werden.