

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
Winter

HERKUNFT
Schweiz

BASLER BRUNSLI



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen (1931-2017) - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Ein Klassiker der Schweizer Weihnachtsküche mit verlockendem Schokoladenduft. Jede Familie schwört auf ihr überliefertes Hausrezept. (+ über Nacht antrocknen)

ZUTATEN (10 PERSONEN)

900 g	Mandeln, gemahlen	7	Eiweiss, ungeschlagen
900 g	Puderzucker	0.5 TL	Vanillepulver
150 g	Kakao	0.8 dl	Kirsch

ZUBEREITUNG

1. Eier in Eiweiss und -gelb trennen. Für 10 Portionen Brunslis werden 2 dl Eiweiss benötigt. Alle Zutaten gut mischen. Wenn Teig zu feucht wird, mit gemahlenden Mandeln korrigieren.Â
2. Portionenweise auf gemahlenden Mandeln 1 cm dick auswallen. Gleichmässig mit Zucker bestreuen. Guetzlis ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.Â
3. Brunslis werden besonders schön, wenn sie über Nacht an einem kühlen Ort gelagert werden.Â
4. Ofen auf 220° C vorheizen. Blech auf der zweitobersten Rille einschieben. Mit einer flachen Holzkelte Ofentüre einen Spalt offen halten. 5-6 Min. backen. Zucker muss schön weiss bleiben.

TIPP: Am besten sind die Brunslis, wenn sie oben trocken und innen noch etwas feucht sind.Â