

Basler Brunsli



Basler Brunsli ist ein traditionelles Schweizer Weihnachtsgebäck. Innen herrlich weich und aromatisch, außen leicht knusprig. Einfach lecker!

ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 6 Std

Backzeit: 5 min

ZUTATEN

Für den Teig

100 g dunkle Schokolade (60% Kakao-Anteil)

2 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g gemahlene Mandeln

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss (alternativ gemahlene Nelken)

¼ TL gemahlener Zimt

1 EL Mehl
1 EL Backkakao
200 g Zucker
1 EL Kirschwasser (alternativ Wasser)

Außerdem

Zucker für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

1. Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
2. Eiweiß mit Salz steifschlagen.
3. Restliche Teigzutaten in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Zuerst den Eischnee darunterheben, anschließend die geschmolzene Schokolade untermischen. Achtung! Den Teig nicht kneten!
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Portionsweise Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 1 cm dick ausrollen. Sollte er am Nudelholz kleben, einfach einen Bogen Frischhaltefolie dazwischen legen.
6. Mit Ausstechern nach Wunsch ausstechen. Zwischendurch die Ausstecher immer wieder in Zucker setzen. Mit Hilfe einer Teigkarte oder einer Palette die Brunslis mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Über Nacht, mindestens aber sechs Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
7. Die Brunslis anschließen bei 220°C Heißluft oder 240 °C Ober-/Unterhitze ca. 5-6 Minuten auf mittlerer Schiene backen und anschließend auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
8. In einer gut verschließbaren Keksdose aufbewahren.