AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	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 trennen. Für 10 Portionen Brunsli werden 2 dl Eiweiss benötigt. Alle Zutaten gut mischen. Wenn Teig zu feucht wird, mit gemahlenen Mandeln korrigieren.
2. Portionenweise auf gemahlenen Mandeln 1 cm dick auswallen. Gleichmässig mit Zucker bestreuen. Guetzlis ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Brunsli werden besonders schön, wenn sie über Nacht an einem kühlen Ort gelagert werden.
4. Ofen auf 220° C vorheizen. Blech auf der zweitobersten Rille einschieben. Mit einer flachen Holzkelle Ofentüre einen Spalt offen halten. 5-6 Min. backen. Zucker muss schön weiss bleiben.

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