



BRUNSLI-REZEPT

Das köstliche Brunсли nach dem Sprüngli-Hausrezept – für ein sicheres Gelingen:



Zutaten für rund 100 – 120 Brunslis:

600 g	<i>ungeschälte Mandeln, gemahlen</i>
300 g	<i>Zucker</i>
300 g	<i>Rohrzucker, fein gemahlen</i>
50 g	<i>Kakaopulver</i>
2	<i>Eiweiss von mittelgrossen Eiern</i>
1,5 dl	<i>Wasser</i>
0,2 dl	<i>Kirsch</i>
250 g	<i>dunkle Schokolade, 75% Kakao</i>



So wirds gemacht:

Die gemahlten Mandeln mit Zucker, Rohrzucker, Kakaopulver und Eiweiss mischen. Anschliessend Wasser zusammen mit Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen und den Kirsch untermischen. Die Schokoladen-Kirsch-Mischung zur Mandel-Zucker-Mischung geben und zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen. Den fertigen Teig zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig zwischen Backpapier gleichmässig 1cm dick ausrollen. Zum Schluss die Teigoberfläche mit Kristallzucker bestreuen, die Brunslis mit der Guetzliform ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Backofen auf 220° C vorheizen, und die Brunslis auf der mittleren Schiene ca. 5 – 6 Minuten backen. Auf einem Blech ab- und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp vom Profi:

Für einen unwiderstehlichen Geschmack nach dem Zufügen des Eiweisses einen Hauch Bittermandel-Öl beimischen.

Sprüngli