

# Rezepte

---

## Basler Brunсли

250 gr Mandeln gemahlen  
150 gr Zucker  
2 El Kakaopulver  
2 El Weissmehl  
1/4 TI Zimt  
wenig Nelkenpulver und Salz  
100 gr dunkle Schokolade, geschmolzen  
70 gr frisches Eiweiss, leicht schlagen  
2 TI Kirsch  
1 dl Wasser, siedend



## Zubereitung

Gemahlene Mandeln, Zucker, Kakaopulver, Weissmehl, Zimt, Nelkenpulver und wenig Salz in einer grossen Schüssel mischen. Eiweiss leicht schlagen, untermischen.

Schokolade in einer Schüssel mit dem siedenden Wasser übergossen, kurz stehen lassen. Das Wasser bis auf 1 Esslöffel abgiessen. Schokolade glatt rühren, zur Masse geben. Kirsch beigeben und zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt kühl stellen.

Brunсли Teig auf wenig Zucker 1 cm dick auswallen. Guetzli ausstechen, Ausstecher immer wieder kurz in Zucker drücken, so lösen sich die Brunсли vom Ausstecher. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Brunсли bei Raumtemperatur über Nacht trocknen lassen.

## Backen

4 Minuten in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens backen. Basler Brunсли sind beim herausnehmen weich, werden beim Auskühlen fest. Brunсли sollten innen feucht sein.