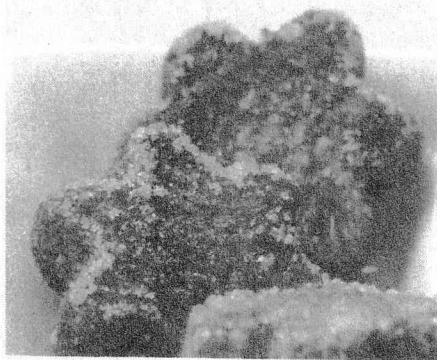


Zubereitung

Basler Brunzli



Nährwert pro 100 g:

481 kcal
F 30 g
Kh 42 g
E 11 g

ca. 20Min
4 Personen
vegetarisch

- 200 g **Zucker**
- 250 g gemahlene **Mandeln**
- 2 EL **Mehl**
- 1 Msp. **Zimt**
- 2 frische **Eiweisse**, steif geschlagen
- 100 g dunkle **Schokolade** (85 % Kakao), zerbröckelt
- Wasser**, siedend

Und so wirds gemacht:

1. Zucker, Mandeln, Mehl und Zimt in einer Schüssel mischen. Eischnee darunterziehen.
2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergießen, ca. 3 Min. stehen lassen. Das Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgessen, Schokolade glatt rühren, unter die Masse mischen.

Formen/ Trocknen:

Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen. Verschiedene Formen ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder in Zucker tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.

Backen:

ca. 5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausheben, auf einem Gitter auskühlen.

Lassen sich vorbereiten

Ungebacken: Teig tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder 2-3 Std. auf einem Gitter bei Raumtemperatur.

Gebacken: Guetzli ca. 4 Wochen im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken aufbewahren.