Tipp von Jean-Michel

BRUNSLI

Foto: Fanny Schertzer, CC BY-SA 4.0

Mit Sorgfalt, Hingabe und Präzision – so arbeitet Jean-Michel nicht nur bei Revisionen, sondern auch beim Güetzi-Backen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g dunkle Schokolade, gerieben
- 2 EL Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Msp. Zimtpulver
- 2 Eiweiss, verquirlt
- 1 - 2 EL Kirsch, nach Belieben, oder Wasser

ZUBEREITUNG

- Mandeln, Zucker, Salz, Schokolade, Mehl, Kakaopulver und Zimt in einer Schüssel gut vermischen und in der Mitte eine Vertiefung formen. Eiweiss sowie Kirsch oder Wasser hineingiessen und alles zu einem kompakten Teig zusammenfügen – dabei nicht kneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa eine Stunde kühl ruhen lassen.
- Anschliessend den Teig portionsweise entweder auf etwas Zucker oder zwischen zwei Backpapieren ca. 1 cm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf vorbereitete Backbleche legen. Die Brunsli mindestens fünf Stunden, idealerweise über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
- Den Ofen auf 220 °C Heissluft (oder 240 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Brunsli im oberen Teil des Ofens während 4–6 Minuten backen. Sie sollten nach dem Backen innen noch weich und leicht feucht sein. Auf dem Blech auskühlen lassen und anschliessend vorsichtig mit einem Spachtel ablösen.
-

GUTEN APPETIT!

OdASanté