Rezept

Basler Brunsli mit Zartbitterschokolade

Ein Rezept von Basler Brunsli mit Zartbitterschokolade, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
1 TL	Kakaopulver
2	Eiweiß (M)
100 g	Zucker
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
	Zucker zum Wälzen
200 g	gemahlene Mandeln
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
2 EL	Kirschwasser oder -nektar
	Ausstecher (z. B. Herzen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Schokolade fein hacken, in eine kleine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mandeln, Kakaopulver und Mehl mischen.

2. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Dann nach und nach unter weiterem Schlagen den Zucker dazurieseln lassen. Etwa drei Viertel der Mandelmischung, Schokolade, Kirschwasser oder -nektar und Zitronenschale dazugeben und unterrühren. Übrige Mandelmischung rasch mit den Händen unterarbeiten. Den Teig in Folie wickeln, ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Herzen ausstechen, die Ränder in Zucker wälzen und die Plätzchen auf die Bleche legen. Bei Raumtemperatur ca. 12 Std. (am besten über Nacht) trocknen lassen.

4. Dann den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) ca. 3 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.