

## Rezept

# Basler Brunli Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Basler Brunli Weihnachtsplätzchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>250 g</b> gemahlene Mandeln
<b>250 g</b> Puderzucker	<b>1 TL</b> Kakao
<b>1 Prise</b> Zimt	<b>1 Prise</b> gemahlene Nelken
<b>2</b> Eiweiße	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 EL</b> Kirschwasser (wer mag)	Zucker zum Arbeiten und zum Wenden
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandeln mit Puderzucker, Kakao und Gewürzen mischen.

---

2. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Eischnee nach und nach unter die Mandelmischung ziehen. Die flüssige Schokolade und Kirschwasser – wer mag – unterheben. Der Teig sollte fest und formbar sein. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

---

3. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den Teig 1 cm dick ausrollen. Blüten ausstechen und aufs Blech legen. 12 Std. trocknen lassen.

---

4. Den Backofen vorheizen. Die Brunli im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 6-8 Min. backen. (Sie müssen innen noch feucht sein.) Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Mit wenig Wasser bestreichen, in Zucker wenden und trocknen lassen.