

Rezept

Basler Brunli Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Basler Brunli Weihnachtsplätzchen, am 04.12.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	250 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker	1 TL Kakao
1 Prise Zimt	1 Prise gemahlene Nelken
2 Eiweiße	1 Prise Salz
1 EL 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.