

Rezept

Schweizer Basler Brauns

Ein Rezept von Schweizer Basler Brauns, am 31.05.2023

Zutaten

100 g Vollmilch-Kuvertüre	2 Eier (M)
150 g Zucker	1 TL Vanillezucker
1/2 TL Zimtpulver	Salz
200 g gemahlene Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 5 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre mit einem schweren Messer sehr fein hacken oder auf der Küchenreibe fein reiben. Beiseitestellen.
2. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zimtpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 1 Min. glatt rühren. Gemahlene Mandeln und Kuvertüre unterrühren.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen abnehmen und mit ausreichend Abstand zueinander je 15 walnussgroße Häufchen auf jedes Backblech setzen. Die Basler Brauns im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.