

Brunsli-Rezept

250g geriebene Mandeln

200g Zucker

50g Puderzucker

Eiweiss aus 2 Eiern

4EL Schokoladenpulver

1 Prise Zimt

2-3 EL Kirsch Schnaps

Alle Zutaten gut mischen und kneten bis ein Teig entsteht.
Diesen 1-2 Stunden kaltstellen vor dem Formen.

Tipp vom Bäckerforum Aeschlimann in Zollbrück:

Beim ausrollen nicht Mehl als Unterlage sondern Zucker verwenden.

Die ausgestochenen Gützi vor dem backen über Nacht antrocknen lassen. So sind sie dann aussen knusprig und innen schön weich.

