

Schweizer Brunslì

Brunslì nach Schweizer Art in 2 Varianten, einmal klassisch dunkel, einmal in weiß - Original Brunslì Rezept.

etwa 80 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Klassische Brunslì:

Teig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter oder Zartbitterschokolade
250 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
200 g Zucker
30 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
2 Eiweiß (Größe M)
etwa 2 EL Kirschwasser

Weißer Brunslì:

Teig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß oder weiße Schokolade
250 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
200 g Zucker
50 g Weizenmehl
2 Eiweiß (Größe M)
3 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
etwa 2 EL Rum

Zum Ausrollen:

Zucker

Wie backe ich Schweizer Brunslì?:

1 Klassische Brunslì zubereiten:

Kuvertüre oder Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mandeln, Zucker, Mehl, Kakao und Finesse in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß mit einer Gabel etwas verschlagen und mit Kirschwasser und geschmolzener Kuvertüre/Schokolade hinzufügen. Alles mit einem Rührlöffel zu einem Teig vermengen und in Folie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Weißer Brunslì zubereiten:

Kuvertüre oder Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mandeln, Zucker und Mehl in einer Rührschüssel vermischen. Eiweiß mit einer Gabel etwas verschlagen und mit Vanille-Extrakt, Rum und geschmolzener Kuvertüre/Schokolade hinzufügen. Alles mit einem Rührlöffel zu einem Teig vermengen und in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Backpapier in Blechgröße zurechtschneiden.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Beide Teige nacheinander zwischen mit Zucker bestreutem Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen und beliebige Motive (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Die Motive auf die vorbereiteten Backpapierbögen legen und zugedeckt **über Nacht** bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.

- 5 Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C
Heißluft etwa 220 °C

- 6 Die Brunli mit dem Backpapier auf das Blech ziehen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 5 - 6 Min.

Die Brunli mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

