

Ergibt ca. 40 Stk.

Dauer: ca. 20 min. + 1 h kühlstellen + 5 Stunden Trockenzeit + 3 - 4 min. backen

Zutaten

- 200 g Feinster Zucker
- 250 g Mandeln gemahlen
- 2 Eiklar
- 0.25 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Mehl
- 100 g dunkle Schokolade
- 1 EL Kirsch
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Mandeln, Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Kakaopulver und Mehl in einer Schüssel mischen
2. Eiklar mit Salz aufschlagen (muss nicht ganz steif sein), zusammen mit dem Kirsch ebenfalls in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gründlich mit den restlichen Zutaten vermischen
3. Schokolade im Wasserbad schmelzen, zum Teig geben und auf niedriger Stufe unterrühren
4. Teig für 1 Stunde kühlstellen
5. Teig auf Zucker auf 10 mm Dicke ausrollen und Brunсли ausstechen
6. Brunсли auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 5 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen
7. Ofen auf 240°C vorheizen und Brunсли in der Mitte des Ofens 3 - 4 min. backen