

Brunslí

250g ungeschälte, gem. Mandeln

125g Blockschokolade / Bitterschokolade, fein gemahlen

2 Eiweiß

250g Zucker

½ TL Zimt

1 Msp. Nelkenpulver

2 EL Kirschwasser

- 1) Eiweiß mit Zucker, Zimt und Nelkenpulver schaumig schlagen (soll kein Schnee werden).
- 2) Mandeln, Schokolade und Alk zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3) Ofen auf 160° vorheizen.
- 4) Teig ca. 1,5cm dick ausrollen und Formen ausstechen
- 5) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und wirklich nur 10 Minuten backen (NICHT LÄNGER ... VERTRAU MIR !!! 😊)
- 6) Auf dem Backblech auskühlen lassen und dann in Keksdosen verpacken.

