

Basler Brunli Mit viel Schokoladengeschmack

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

2 Eiweiss (steif geschlagen)
250 g Mandeln ganz (werden gemahlen)
100 g Schokolade dunkel
250 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 7 Mandeln fein mahlen, in eine Glasschüssel umleeren. 1 l Wasser in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 10 Mixtopf ausspühlen.

Topf trocken reiben, wieder einsetzen, Deckel drauf und 3 Sek./Stufe 10 laufen lassen. Deckel wieder wegnehmen, und restliches Wasser vom Mixtopfrand nochmals trockenreiben!

Schmetterling einsetzen, Eiweiss in den Mixtopf geben und 1 ½ Min./Stufe 4 Eischnee herstellen, in Glasschale umleeren, Schmetterling wieder entfernen.

Schokolade in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 7 Schokolade zerkleinern, und dann 2 Min./37°/Stufe 3 schmelzen.

Mandeln, Zucker, Zimt und Salz dazu geben und 2 Min./Stufe 4 Teig herstellen. Nochmals 1 Min./Stufe 2 einstellen und das steife Eiweiss durch die Deckelöffnung zugeben und Teig fertig herstellen.

In eine Schüssel umleeren und 1 Std. an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Formen: Zucker auf die Arbeitsfläche streuen. Wallholz zuerst darin rollen. Dann Teig auf die gezuckerte Arbeitsfläche ca. 5 cm auswallen. Mit kleinen Förmchen ausstechen. Die Förmchen immer wieder im Zucker eintauchen, damit der Teig sich nicht an den Rändern absetzt.

Die Guezli auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und einige Stunden trocknen lassen.

Backen: 5 Min. bei guter Unter- und Oberhitze (250°) in der Mitte des vorgeheizten Ofens