

Peanut-Brunsli

150 g Zucker

1 Prise Salz

250 g ungesalzene geschälte
Erdnüsse, geröstet,
gemahlen

¼ Teelöffel Zimt

2 Esslöffel Kakaopulver

2 Esslöffel Mehl

2 frische Eiweisse (ca. 70 g),
leicht verklopft

100 g Schokolade, zerbröckelt

2 Teelöffel Kirsch

1. Zucker und alle Zutaten bis und mit Mehl in einer Schüssel mischen.
2. Eiweisse darunter mischen.
3. Schokolade mit dem Kirsch in einer dünnwandigen Schüssel im heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen.

Formen / Trocknen / Backen: siehe «Brunsli», Grundrezept. Teig nur 2 mm dick auswallen. Teig mit einem Massstab einkerben; Brunisli nur 1 Std. trocknen, ca. 2 Min. backen.

Füllung

150 g Erdnussbutter, weich

Die Hälfte der Brunisli mit wenig Butter bestreichen. Je 1 Brunisli darauf legen, leicht zusammendrücken.

Pro 100 g: 33 g Fett, 18 g Eiweiss,
38 g Kohlenhydrate, 2193 kJ (524 kcal)

Brunisli

(Grundrezept)

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Trocknen: 5–6 Std.

Backen: 4–6 Min.

ergibt ca. 50 Stück, je nach Grösse
der Ausstecher

150 g Zucker

1 Prise Salz

250 g gemahlene Mandeln

¼ Teelöffel Zimt

1 Messerspitze
Nelkenpulver

2 Esslöffel Kakaopulver

2 Esslöffel Mehl

2 frische Eiweisse (ca. 70 g),
leicht verklopft

100 g dunkle Schokolade (z. B.
Edelbitter), zerbröckelt

2 Teelöffel Kirsch

1. Zucker und alle Zutaten bis und mit Mehl in einer Schüssel mischen.
2. Eiweisse darunter mischen.
3. Schokolade mit dem Kirsch in einer dünnwandigen Schüssel im heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen.

Formen / Trocknen: **1.** Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker 1 cm dick auswallen. **2.** Verschiedene Formen ausstechen (siehe Tipp), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **3.** Bei Raumtemperatur 5–6 Std. trocknen.

Backen: 4–6 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Ausstecher immer in ein mit Zucker gefülltes Schälchen drücken, so lösen sich die Brunisli besser vom Förmchen.

Pro 100 g: 26 g Fett, 12 g Eiweiss,
37 g Kohlenhydrate, 1817 kJ (434 kcal)



Peanut-Brunisli

Was lässt sich vorbereiten?

Teig tiefkühlen. Haltbarkeit: 4–6 Wochen. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder 2–3 Std. bei Raumtemperatur. Oder Brunisli ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren. Oder gefüllte Guetzli unverziert tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen: auf einem Teller ca. 30 Min. bei Raumtemperatur.