

## Brunsli

über Nacht trocknen!

---



### Zubereitung

2 Eiweiss  
250 g Zucker  
250 g gemahlene Mandeln  
1 Messerspitze Zimt  
2 EL Mehl  
100 g bittere Schokolade

- Zucker + Mandeln + Zimt + Mehl in eine Schüssel geben und mischen
- Eiweiss steif schlagen und darunterziehen
- Schokolade schmelzen und begeben
- Teig auf Zucker 5 mm dick auswallen
- Förmli ausstechen
- Guetzli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Über Nacht trocknen lassen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 10-15 Minuten backen