

Brunslì

Zutaten für: 80 STÜCK

250	Gramm	Gemahlene Mandeln
250	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kakao
1	Schuss	Gemahlene Nelken
1	Schuss	Zimt
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Essl.	Kirschwasser
2		EiweiÙe
50	Gramm	Zucker zum Bestreuen

Anleitung:

Mandeln in eine Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit Kakao, Gewürzen, Vanillinzucker und Kirschwasser vermischen. EiweiÙe steif schlagen, nach und nach so viel unter die Mandelmasse ziehen, daÙ ein fester Teig entsteht. Diesen in eine Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Dann auf einer gezuckerten Fläche gut 1 cm dick ausrollen, Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben, 4 Stunden trocknen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen. Plätzchen 6 bis 8 Minuten backen. Sie sollen Innen noch etwas feucht sein. Abkühlen lassen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen.

Quelle:

Erfasser *RK*12,03,04 Von Konrad Heizmann