

BACKEN



Ingwer-Brunsli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Trocknen: ca. 6 Std. oder über Nacht
Backen: ca. 4 Min.
Ergibt ca. 70 Stück

200 g Zucker

250 g gemahlene Mandeln

3 Esslöffel Mehl

1 Messerspitze Zimt

2 frische Eiweisse,
steif geschlagen

100 g dunkle Schokolade
(64 % Kakao), zerbröckelt

Wasser, siedend

$\frac{3}{4}$ Esslöffel Ingwer,
fein gerieben

1 Esslöffel kandierter
Ingwer, gehackt

1. Zucker und alle Zutaten bis und mit Zimt in einer Schüssel mischen. Eischnee darunterziehen.
2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergießen, ca. 3 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig abgiessen, Ingwer begeben, glatt rühren, unter die Masse mischen.

Formen/Trocknen: Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel und auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen. Kleine Formen (ca. 4 cm Ø) ausstechen, dabei die Formen immer wieder in Zucker tauchen, auf zwei Backpapiere verteilen, mit kandiertem Ingwer bestreuen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen. Backpapiere auf Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 4 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss,
4 g Kohlenhydrate, 177 kJ (42 kcal)