

Traditionell



Basler Brunzli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Trocknen: ca. 6 Std.
Backen: ca. 4 Min. pro Blech (siehe Tipp)
Ergibt ca. 60 Stück

- 200 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Messerspitze Zimt
- 2 frische Eiweisse, steif geschlagen
- 100 g dunkle Schokolade (85 % Kakao), zerbröckelt
- Wasser, siedend

1. Zucker, Mandeln, Mehl und Zimt in einer Schüssel mischen. Eischnee darunterziehen.
2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiesen, ca. 3 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren, unter die Masse mischen.

Formen/Trocknen: Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Verschiedene Formen ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder in Zucker tauchen, auf zwei Backpapiere verteilen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen.

Tipp: Alle Brunzli auf zwei Blechen im Heiss-/Umluftofen bei 220 Grad gleichzeitig backen.

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

Pro 100g: 28 g Fett, 10 g Eiweiss, 39 g Kohlenhydrate, 1899 kJ (454 kcal)



Schneller gehts: mit Brunzli-Teig von IDEE Betty Bossi (ca. 650 g). Der Teig ist bereits zu zwei praktischen Platten ausgewallt, sodass die Brunzli nur noch ausgestochen werden müssen.

Neu komponiert



Brunzli-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 4 Std.

- 2 frische Eigelbe
- ½ Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Zucker
- 100 g dunkle Schokolade, (85 % Kakao), zerbröckelt
- Wasser, siedend
- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 80 g gemahlene, geschälte, Mandeln, geröstet, 1 Esslöffel beiseite gestellt

1. Eigelbe, Zimt und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiesen, ca. 3 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig abgiessen, Schokolade glatt rühren, unter die Masse mischen.
3. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, mit den Mandeln sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

Servieren: Mit 2 in heisses Wasser getauchten Löffeln Mousse zu ovalen Klösschen formen, auf Tellern anrichten, mit den beiseite gestellten Mandeln verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Brunzli-Mousse 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Person: 39 g Fett, 9 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 2030 kJ (486 kcal)



Region Basel

Im Dreiländereck treffen seit jeher verschiedenste Küchen aus aller Welt auf eine traditionell hochstehende Kochtradition. Lassen Sie sich auf einen kulinarischen Streifzug ans Rheinknie und durchs Baselbiet entführen, und entdecken Sie die gastronomische Seite der Region auf unserer Website

www.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch/links/schweiz