



Brunzli

Zutaten

2 Eiweiss
1 Prise Salz
100g Zucker
1/4 TL Zimt
150g Schokolade, geraspelt
200g Mandeln, gemahlen
1 EL Mehl

Zubereitung

1. Das Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen. Zucker nach und nach begeben, so lange rühren bis die Masse glänzt. Zimt und die geraspelte Schokolade begeben. Mandeln und Mehl kurz dazu rühren.
2. Den Teig auf 10mm dick auf Zucker auswallen. Mit Ausstecher ausstechen. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegtes Blech geben, für einige Stunden antrocknen lassen.
3. Der Ofen auf 240°C O/U vorheizen und für ca. 3-5min. backen.

