

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Brunsli

Zutaten

200 g
Zucker
250 g
Mandeln, gerieben
100 g
Bitterschokolade, gerieben
½ TL
Zimt
3 EL
Kirsch
2-3 EL
Wasser

Zubereitung

Zucker, Mandeln, Schokolade, Zimt gut mischen, Kirsch und so viel Wasser dazugeben, dass ein zäh-klebriger Teig entsteht. Gut mit den Händen kneten. Den Teig auf wenig Zucker auswallen, beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Brunisli zwei Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2006/4](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2010-03-30 14:38:33

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1834

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1834

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.vegetarismus.ch/heft/2006-4/weihnachtsguezli.htm#f3>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>