



Veg-Info 2006/4

Brunli («Petits bruns »)

Ingrédients:

200g de sucre complet
250g d'amandes râpées
100g de chocolat amer, râpé
½ c à dessert de cannelle
3 c à dessert de kirsch
env. 2-3 c à dessert d'eau

Préparation:

Bien mélanger le sucre, les amandes, le chocolat et la cannelle, puis ajouter le kirsch et, si nécessaire, un peu d'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Pétrir la pâte à la main. Saupoudrer avec un peu de sucre, donner une forme selon préférence ou en remplir des moules et les placer sur la plaque du four recouverte de papier gras. Maintenir les Brunli deux jours à température ambiante et laisser sécher.
