

# Brunsli



500 g gemahlene Mandeln  
150 g Zucker  
150 g Puderzucker  
250 g Schokoladepulver  
4 Esslöffel Kirsch  
4-6 Esslöffel Wasser  
Zucker zum Auswallen und Formen

Alle Zutaten gut mischen und bearbeiten, bis der Teig gut hält. Zugedeckt etwa 20 min liegen lassen. Teig portionenweise auf Zucker auf etwa 0.5 cm Dicke auswallen und daraus verschiedene Formen ausstechen. Ausgestochene Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für etwa 1 h trocknen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220°C vorheizen. Backblech in der Mitte des Ofens einschieben und Brunisli für 3-5 min backen. Achten Sie darauf, dass die Brunisli aussen trocken, innen aber noch feucht sind.