

# Brunsli 150 Stück

Ruhezeit Teig 30 Minuten Ruhezeit Guezi 5-6 Std. Backzeit 4-7 Minuten

400 g Kullertüre im Wasserbad schmelzen

20 EL Sojamilch zur Schokolade geben und  
4 EL Kirsch oder Sojamilch verrühren

100 g Dinkelmehl, weiss in einer grossen Schüssel

1000 g Mandeln, ungeschält, gemahlen mischen

600 g Zucker

1 Prise Salz

12 EL Kakao Pulver

4 Prisen Zimt

1-4 EL Sojamilch

Schokoladenmischung unter die Mehl-Mandel-Mischung rühren und von Hand zu einem Teig kneten. Sojamilch nach Bedarf dazugeben.

Den Teig mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Anschliessend auf wenig Zucker ca. 10mm dick ausrollen.

Ausgestochene Guezi mind. 5-6 Std oder über Nacht trocken lassen.

Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Nach der erneuten Ruhezeit Brunisli für 4-7 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Backofen und Guezi Grösse.