

Basler Brunli

180 g Eiweiss
500 g Zucker in einer Pfanne auf ca.50°C erwärmen (immer rühren)

500 g Mandeln gemahlen
3 Essl. Cacaopulver mischen und alles zu einem Teig kneten. (sehr weich)

In ein Tuppergeschirr abfüllen und 3 -5 Tage ziehen lassen, bis der Teig fest ist.

Etwa 8 – 10 mm dick ^{auf Mehl} ausrollen, mit Zucker bestreuen und gut andrücken.
Mit Unter- und Oberhitze, bei 240°C, ca. 3 – 8 Min. backen.

Restenverwertung

ein Stückli Schoggi (1/4 Täfeli) oder ein Stückli Schoggistängeli oder Couvertüredrops (weisse oder dunkle) mit Teig umschliessen, Kugel formen und backen