

Zubereitung
35 Min.
Kühlzeit 1 Std.
Backzeit
8 Min.
Trocknen
12 Std.



Basler Brunsli

AUS DER SCHWEIZ

Für ca. 50 Stück

100 g Zartbitterschokolade ■ 300 g gemahlene Mandeln ■ 250 g Puderzucker ■ 1 TL Kakao-pulver ■ ½ TL Zimtpulver ■ 1 Prise Nelkenpulver ■ 2 Eiweiß ■ Salz ■ 3 EL Kirschwasser ■ mittelkörniger Zucker für die Arbeitsfläche ■ Ausstecher (Blüten, Monde, Sterne, Herzen)

1 Zartbitterschokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen 250 g Mandeln, Puderzucker, Kakao, Zimt und Nelkenpulver vermischen. Die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen.

2 Eischnee unter die Mandelmischung heben. Mit der leicht abgekühlten Scho-

kolade und dem Kirschwasser zu einem formbaren Teig verkneten, bei Bedarf restliche Mandeln zugeben. Teig zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und circa 1 Std. kühl stellen.

3 Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker auf die Arbeitsfläche streuen, Teig circa 1 cm dick darauf ausrollen. Dabei die Teigplatte gegen Ende vorsichtig

wenden, nochmals Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig fertig ausrollen. Plätzchen ausstechen. Übrigen Teig erneut auf etwas Zucker ausrollen und weiter ausstechen. Plätzchen auf dem Backblech bei Zimmertemperatur circa 12 Std. ohne Abdeckung trocknen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Brunisli im Ofen (Mitte) 5–8 Min. backen, sodass sie noch weich sind. Abkühlen lassen.



Zubereitung
25 Min.
Backzeit
25 Min.

Kokosmakronen

AUS ÖSTERREICH

Für ca. 40 Stück

½ Vanilleschote ■ 200 g Zucker ■ ½ Biozitronen ■ 4 Eiweiß ■ Salz ■ 200 g Kokosraspel

1 Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen und gleichmäßig unter den Zucker mischen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Schale fein abreiben und Saft auspressen. Eiweiße und 1 Prise Salz in einer Schlag- oder Metallschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen, gegen Ende Zitronensaft und -schale sowie nach und nach den Zucker unterschlagen.

2 Wenig Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Eischnee in der Schüssel über dem heißen Wasserbad mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiterschlagen, bis eine glänzende,

feste Baisermasse entsteht. Dabei darauf achten, dass die Masse nur handwarm wird. Schüssel vom Topf nehmen und die Masseiterrühren, bis sie abgekühlt ist. Kokosraspel locker unterheben, dabei nur kurz rühren.

3 Backofen auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen von der Kokosmasse abnehmen und rundliche oder längliche Makronen formen. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Im heißen Ofen (unten) 20–25 Min. backen, dabei sollten sie nicht bräunen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



BUCHTIPP

Tanja Dusy
**Weihnachtsplätzchen
aus aller Welt**
GU, 64 Seiten, 8,99 Euro