

Basler Leckerli

Ich suche seit langem ein Rezept für Basler Leckerli. Können Sie mir helfen?

F. ZUBLER, REINACH

Zutaten

TEIG: 500 g Bienenhonig, 350 g Zucker, 2 EL Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 1 TL Muskatnusspulver, 120 g Mandeln, 120 g Haselnüsse, je 100 g feingehacktes Orangeat und Zitronat, Schale einer Zitrone, grob gehackt, 700 g Mehl, 2 Messerspitzen gereinigte Pottasche, 2 dl Kirsch

GLASUR: 160 g Zucker, 1 dl Wasser

Honig, Zucker, Zimt, Nelken und Muskatnusspulver aufkochen. Mandeln und Haselnüsse hacken. Mit dem Orangeat, Zitronat und Zitronenschale in den Sirup geben. Vom Herd nehmen. Zwei Drittel des Mehls und die Pottasche dazusieben, Kirsch beifügen. Restliches Mehl auf ein Teigbrett geben, Teigmasse daraufgiessen und rasch zusammenkneten. Teig halbieren, auswallen und auf 2 rechteckige, mit Mehl bestäubte Bleche geben. Über Nacht ruhen lassen. 15–20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad backen. Die Leckerli sofort dreiviertel tief einschneiden. Vom Blech nehmen, Mehl entfernen. Glasur: Zucker und Wasser vom Siedepunkt an 5 Minuten kochen. Bei besonders feinen Rezepten mischt man der Glasur noch etwas Kirsch bei.

Leckerli mit Glasur bestreichen, nun ganz auseinander schneiden.

Gabriela Stammbach