

SCHNELLE LÄCKERLI



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für starke Knochen.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für ca. 40 Stück

Backpapier für das Blech

200 g Honig, flüssig

75 g Zucker

2 TL Lebkuchengewürz

1 Orange, abgeriebene Schale

1 Päckchen Natron, 5 g

100 g Mandeln, gehackt

75 g Orangeat, fein gehackt

25 g kandierte Kirschen, klein gewürfelt

250 g Ruchmehl

1 EL Kakaopulver

2 EL Milch

Glasur:

4 EL Puderzucker

1 EL Orangensaft



ZUBEREITUNG

1 Honig bis und mit Kirschen verrühren. Mehl und Kakao mischen, dazugeben, mit der Milch zu einem Teig zusammenfügen. Teig mit wenig Mehl auf dem Backpapier ca. 8 mm dick rechteckig auswallen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-18 Minuten backen.

2 Glasur: Puderzucker mit dem Orangensaft anrühren, noch heisse Lächerli damit bestreichen, auskühlen lassen, in beliebig grosse Lächerli schneiden.

Die Lächerli lassen sich 3-4 Wochen aufbewahren.