

Baseler - Vollkornleckerli

Kategorien: Plätzchen, Vollwert

Zutaten für: 80 Stück

| | | |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 100 | Gramm | Zitronat, 80 g Orangeat |
| 80 | Gramm | Korinthen, 2 cl Rum |
| 350 | Gramm | Honig, 100 g Rübensirup |
| 200 | Gramm | Ungeschälte, gehackte Mandeln |
| 200 | Gramm | Gemahlene Mandeln |
| 350 | Gramm | Vollkornmehl (Grahammehl Type 1700) |
| 1 | Teel. | Gemahlener Zimt |
| 1/4 | Teel. | Gemahlener Piment |
| 1/4 | Teel. | Gemahlener Ingwer |
| | | Je 1 Messerspitze Nelken und Macis |
| 10 | Gramm | Pottasche |
| 2 | Essl. | Milch |

Anleitung:

Das Zitronat und das Orangeat feinhacken, mit den Korinthen und dem Rum in eine Schüssel geben und zugedeckt ziehen lassen. Den Honig mit dem Rübensirup aufkochen und abkühlen lassen. Die gehackten und die gemahlene Mandeln mit dem Vollkornmehl mischen, auf eine Arbeitsfläche schütten und in die Mitte ein Vertiefung drücken. Die Honig-Sirupmischung hineingeben, die Gewürze und die eingeweichten Trockenfrüchte hinzufügen. Die Pottasche in der Milch auflösen, zu den anderen Zutaten geben und einen Honigkuchenteig kneten. Nach Möglichkeit 2-3 Stunden ruhen lassen. Das Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in der Größe des Blechs ausrollen, auf das Blech legen und gleichmäßig andrücken. Auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens etwa 20 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. 4 Eßl.

Zitronensaft und 100 g Puderzucker zu einer dünnflüssigen Glasur rühren und die etwas abgekühlte Teigplatte damit bestreichen. Wenn die Glasur abgetrocknet ist, mit Folie abdecken und erst nach 1-2 Tagen zu Rechtecken von 3,5 x 5 cm schneiden.

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Kühlzeit: 2-3 Stunden

Backzeit: etwa 20 Minuten