

Basler - Lackerli (Ch)

Kategorien: Lebkuchen, Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 80 Stücke

NACH DEM ORIGINAL-REZEPT !

500	Gramm	Flüssiger Honig
300	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zimt
2	Prisen	Gewurzelkenpulver
1/2	Teel.	Muskatnuss
100	Gramm	Mandeln, gehackt
100	Gramm	Haselnüsse, gehackt
100	Gramm	Orangeat, fein gehackt
100	Gramm	Zitronat, fein gehackt
1		Zitrone, abgeriebene Schale
150	ml	Kirsch
700	Gramm	Mehl
		Glasur:
100	ml	Wasser
150	Gramm	Zucker

Anleitung:

Basler Lackerli aus deiner eigenen Backstube. Selbst gemacht ist das Guetzli ein tolles Mitbringsel. Nicht nur für Heimwehbasler.

Honig und Zucker unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Weitere Zutaten bis und mit Zitronenschale beifügen, erhitzen. Kirsch und Mehl daruntermischen, gut kneten. Den Teig halbieren, beide Teighalfen noch warm auf Backpapier mit wenig Mehl 6 mm dick auswallen. Teige auf je einen Blechrucken ziehen, 1 Stunde ruhen lassen. Nacheinander in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens oder zusammen im auf 200°C vorgeheizten Umluftofen 15-18 Minuten backen. Sofort nach dem Backen in ca. 3,5x5 cm grosse Rechtecke schneiden. Glasur: Wasser und Zucker aufkochen, sirupartig einkochen (ca. 5 Minuten). Die warmen Lackerli mit der noch heissen Glasur bestreichen, auskühlen und trocknen lassen. Basler Lackerli lassen sich 4-5 Wochen aufbewahren. Für trockene, harte Lackerli, gut verschlossen aufbewahren. Für weichere, elastisch-zähe Lackerli, nur leicht verschlossen oder 1-2 Tage mit einem aufgeschnittenen Apfel aufbewahren. Anschliessend Apfel entfernen. Den Teig unbedingt warm verarbeiten, sonst lässt er sich kaum mehr auswallen.

1 Stück enthält: Energie: 419kJ / 100kcal, Fett: 2g, Kohlenhydrate: 19g, Eiweiss: 1g