

Chloschterläckerli - Klosterleckerli (Aus Honigteig, mit

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

		Pottasche)
500	Gramm	Bienenhonig,
115	Gramm	Zucker,
1	Teel.	Zimt,
	Etwas	Muskatnuss,
3		Eigelb,
		Abgeriebene Schale einer
		Zitrone,
500	Gramm	Mehl (Typ 1050),
12	Gramm	Pottasche,
1	Essl.	Wasser

GLASUR

100	Gramm	Puderzucker,
2	Essl.	Wasser

Anleitung:

Bienenhonig erwärmen, aber nicht heiss werden lassen. Zucker, Zimt, Muskatnuss, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Mehl darüber sieben. Pottasche mit Wasser auflösen. Zum Teig geben. Alles von Hand gut durchkneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 2 Stunden aufgehen lassen. Ueber Nacht in den Keller stellen. Den Teig 1 cm dick auswallen. In rechteckige Stücke von 3 x 4 cm schneiden. Mit Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen.

Glasur: Puderzucker sieben, mit Wasser vermengen. Damit die Leckerli bestreichen, solange sie noch warm sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

In einer Weissblechdose sind die "Chloschterläckerli" monatelang haltbar.