

Basler - Leckerlie 3

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Eigen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

500	Gramm	Bienenhonig 32 ° C
350	Gramm	Mehl
170	Gramm	Brösel
170	Gramm	Mandeln gem.
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat Gehackt,
10	Gramm	Lebkuchengewürz

TRIEBMITTEL

5	Gramm	Ammonium in
10	Gramm	Milch auflösen
5	Gramm	Pottasche in
10	Gramm	Milch auflösen und dem Teig getrennt zugeben.

Anleitung:

Aus den Aufgeführten Zutaten einen Teig bereiten, Triebmittel bitte getrennt zugeben. Teig 60 x 40 cm ausrollen auf gefettetem Blech, 180 °C backen.

Zuckerglasur: 500g Zucker, 200g Wasser, auf 104 °C aufkochen, 20g Weizenpuder und Vanille antablieren, mit dem Pinsel auf den gebackenen Lebkuchen streichen, danach in Quadrate oder in Rechtecke schneiden.

Quelle:

-- Erfasst *RK* 26.05.2004 von
-- Konrad Heizmann

Zubereitung: