

Basler - Leckerlie 4*

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten Teig:		
375	Gramm	Honig
250	Gramm	Zucker
2	Beutel	Müller's Vanillinzucker
65	Gramm	Gehacktes Zitronat
65	Gramm	Gehacktes Orangeat
90	Gramm	Gehackte Mandeln
40	ml	Kirschwasser
		Je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Bittermandel, Zitrone und Arrak
1/2	Teel.	Müller's Nelken gem
12	Gramm	Aufgelöste Müller's Pottasche
575	Gramm	Mehl
1	Beutel	Müller's Puddingpulver Karamel

ZUTATEN GLASUR

100	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Wasser
		Müller's Schokoladen-Streusel
		Außerdem:
		Ausstech-Formen

Anleitung:

Honig mit Zucker und Vanillinzucker erwärmen. Dann Orangeat, Zitronat, Mandeln, Kirschwasser, Backaromen, Nelken und aufgelöste Pottasche zugeben. Mehl und Puddingpulver unter diese Masse unterkneten. Den Teig über Nacht kühl stellen.

Den Teig ausrollen, Weihnachtsmotive ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen.

Aus Puderzucker und Wasser einen Guß herstellen und die Plätzchen damit überziehen. Sofort Schokostreusel daraufstreuen.

Backzeit: 12-16 Minuten Backhitze: ca. 175 °C