

Basler - Leckerlie 5

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Lebkuchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Etwas Fett
Weizenmehl

HONIGTEIG

250	Gramm	Langnese Feine Auslese "goldklar", Sommerblütenhonig
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4	Essl.	Wasser
1	Teel.	Gemahlener Zimt
1/2	Teel.	Gemahlene Gewürznelken
1	Messersp.	Geriebene Muskatnuss
400	Gramm	Weizenmehl
2	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
2	Essl.	Wasser
200	Gramm	Abgezogene, gehobelte Mandeln
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat

GUSS

150	Gramm	Zucker
6	Essl.	Wasser

Anleitung:

Honigteig Honig, Zucker, Salz und 4 EL Wasser bei schwacher Hitze zerlassen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und bemehlen Sie das Backblech (40 x 30 cm). Gewürze mit einem Handrührgerät (Knethaken) unter die fast erkaltete Masse rühren. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon unter die Honig-Masse kneten. Erst 2 EL Wasser unterkneten. Dann restliches Mehl, gehobelte Mandeln, Zitronat und Orangeat unterkneten. Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf dem Backblech ausrollen. Blech in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Guss Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf verrühren und so lange kochen, bis die Masse zäh-flüssig wird und weiße Blasen entstehen, dann sofort von der Kochstelle nehmen. Gebäck vom Backblech lösen, mit dem heißen Guss bestreichen und sofort in Quadrate oder Rauten schneiden.

TIPP: Die Baseler Leckerli kommen sehr knusprig aus dem Ofen, werden aber in einer Blechdose schön zart und weich, wenn man einen Apfelschnitt, der regelmäßig erneuert wird, mit hineinlegt. Das Gebäck sollte vor dem Verzehr einige Zeit durchziehen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten Kühlzeit: ca. 60 Minuten Backzeit:
ca. 25 Minuten kJ/kcal p.P.: 968/231