

Basler Leckerli 1

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

500	Gramm	Honig
250	Gramm	Zucker
2	Essl.	Wasser
1	Essl.	Zimt
1/2	Teel.	Nelkenpulver
1	Prise	Muskatblüte
1		Zitrone: Schale abgerieben
1		Orange: Schale abgerieben
250	Gramm	Mandeln
75	Gramm	Orangeat
75	Gramm	Zitronat
15	Gramm	Pottasche
3	Essl.	Kirschwasser
600	Gramm	Mehl

GUSS

250	Gramm	Puderzucker
5	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Den Honig mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen und unter ständigem Rühren wieder abkühlen lassen. Die Gewürze, die ungeschälten (nur mit einem Tuch sauber abgewischten) gehackten Mandeln, das gehackte Orangeat, das gehackte Zitronat und die im Kirschwasser gelöste Pottasche dazugeben. Zuletzt das gesiebte Mehl einarbeiten. Den Teig sehr gut durchkneten und dann wenigstens 24 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig nochmals durchkneten, 3-5 mm dick ausrollen, auf ein gut gefettetes Blech legen und 15-25 Minuten bei 200GradC backen.

Die gebackene Platte mit Zitronenguss glasieren und in etwa 3x5 cm große Stücke schneiden.

Zitronenguss: Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04