



Basler Leckerli

Zutaten

- 700 g Honig
- 700 g Zucker
- 500 g Mandeln
- 1040 g Mehl
- 2 Zitronen
- 250 g Orangeat
- 60 g Zimt
- 3 TL gemahlene Nelken
- 1 geriebene Muskatnuss
- 1 dl Kirsch (oder Arrak)

Zubereitung

Den Honig und 500g Zucker miteinander aufkochen lassen. Die Mandeln brühen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Mehl mit den geschnittenen Mandeln mischen. Die Zitronenschalen abreiben, Zitronat und Orangeat würfeln und alles dem Mehl mit den Mandeln zufügen. Alle Gewürze begeben.

In dieses gewürzte Mandelmehl den heissen Honig-Zucker einlaufen lassen und durcharbeiten. In den abgekühlten Teig den Kirsch geben. Den Teig zu einem Laib formen und einen Tag stehen lassen. Dann fingerdick ausrollen und auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig mit einem Messer vom Blech leicht gelöst werden kann.

200g Zucker mit wenig Wasser aufkochen, den noch warmen Teig mit diesem Guss bestreichen. Den Teig auf dem Blech in kleine Rechtecke schneiden und diesen zum Erkalten auf ein Gitter setzen. Etwas fünf Tage in einem feuchten Raum offen stehen

lassen, erst dann in eine Dose geben. Die Leckerli sollen nicht weich sondern elastisch zäh sein.

Bemerkungen

- Die Mandeln können mit Haselnüssen oder Walnüssen gemischt werden.
- Rühren und Kneten des Leckerliteigs sind sehr anstrengend.
- Mandeln, Zitronat und Orangeat können auch maschinell gehackt werden. Die Mandeln dürfen aber nicht zu fein sein, da die Leckerli sonst zuwenig porös werden.
- Falls die Glasur nicht schön weiss wird, ist die Zuckerlösung zu wenig konzentriert.