

Startseite > Basler Leckerli

Basler Leckerli

Zutaten:

570 Gramm Mehl
350 Gramm Honig
350 Gramm Zucker
125 Gramm Orangeat
125 Gramm Zitronat
90 Gramm Mandeln
90 Gramm Haselnüsse
90 Gramm Walnüsse
30 Gramm gemahlener Zimt
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 Teelöffel gemahlene Gewürznelken
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
2 Teelöffel Pottasche
2 Teelöffel Hirschhornsalz
je 1 Schnapsglas Arrak und Kirschwasser (2cl)

Zubereitung:

Den Honig mit 250 Gramm Zucker unter Rühren aufkochen lassen. Die Mandeln überbrühen, schälen und kleinhacken, ebenso die Hasel- und die Walnüsse, das Orangeat und das Zitronat.

Das gesiebte Mehl damit mischen. Alle Gewürze von Zimt bis Hirschhornsalz mit der Mehlmasse und dem heissen Honig-Zucker-Gemisch verrühren.

Das Kirschwasser und den Arrak unterkneten, einen Laib formen und diesen zugedeckt einige Tage bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig fingerdick ausrollen, auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 25 Minuten backen.

Den restlichen Zucker mit wenig Wasser aufkochen, dick auf die noch warme Teigplatte streichen und diese auf dem Backblech in Rechtecke schneiden. Die Leckerli abkühlen lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/basler-leckerli>