

## 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](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

**Geeignete Getränke:**

coffee

---

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