

Basler Leckerli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 15 Min.

450 g Honig

300 g Zucker

1½ EL Zimt

1 Prise Nelkenpulver

½ TL Muskat

100 g Orangeat, gehackt

100 g Zitronat, gehackt

200 g Mandeln, grob gehackt

1 EL abgeriebene Zitronenschale

1 dl Kirsch

ca. 600 g Mehl

1½ TL Backpulver

150 g Puderzucker

3–5 EL Kirsch

1. Honig und alle Zutaten bis und mit Muskat in eine Pfanne geben, langsam aufkochen, vom Herd ziehen.
2. Orangeat und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale begeben, mischen.
3. Kirsch, Mehl und Backpulver begeben, sofort und noch warm zusammenkneten.
4. **Formen:** den Teig halbieren, noch warm 5 mm dick rechteckig auf zwei mit Backpapier belegten Blechrücken auswallen, über Nacht oder einige Stunden ruhen lassen.
5. **Backen:** ca. 15 Minuten bei 220 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
6. Für die Glasur Puderzucker mit Kirsch verrühren. Teig sofort glasieren und in ca. 3×4 cm grosse Rechtecke schneiden und sofort vom Blech nehmen. Auskühlen lassen.

