

## Leckerli de Bâle

Il faut de travailler la pâte quand elle est encore chaude, sinon elle est trop dure.

450 g de miel  
300 g de sucre  
1 ½ c. à soupe de cannelle  
1 pincée de clou de girofle en poudre  
½ c. à café de muscade

mettre dans un poêlon, porter lentement à ébullition, retirer du feu

100 g d'écorce d'orange confite  
100 g d'écorce de citron confite  
200 g d'amandes grossièrement hachées

le zeste râpé d'un citron

ajouter, mélanger

1 dl de kirsch

600 g de farine

1 ½ c. à café de poudre à lever

ajouter, pétrir le tout ensemble sur la table.

**Modelage:** Abaisser la pâte encore chaude en formant un rectangle de 5 mm d'épaisseur, sur le dos de la plaque graissée. Laisser reposer quelques heures ou toute une nuit. (Les quantités suffisent pour 2 plaques rectangulaires.)

**Cuisson:** 15–20 minutes à four bien chaud (220°), au milieu du four préalablement chauffé.

### Glaçage:

150 g de sucre glace

3–5 c. à soupe de kirsch ou d'eau

mélanger. Glacer au sortir du four, couper le bord durci et détailler en leckerli (petits rectangles) et détacher de la plaque sans attendre.

### Variante:

– Remplacer une partie des amandes par des noisettes.

