

## REZEPT FÜR BASLER LECKERLI



### BASLER LECKERLI

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 50 Stück | 50 Min. | + Ruhe- und Abkühlzeit

#### Zutaten

- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g Honig
- 1 TL gemahlener Zimt
- je 1/2 TL gemahlene Nelken und Lebkuchengewürz
- 1/4 TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 TL Pottasche
- 2 EL Kirschwasser
- 2 Bio-Zitronen
- 400 g Mehl
- 200 g gehackte Mandeln
- je 100 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- 125 g SweetFamily Puderzucker



687

#### ZUBEREITUNG

114

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

2

Gramm

Fett

1. Zucker, Honig und Gewürze in einem kleinen Topf aufkochen, bis sich der Zucker löst. Leicht abkühlen lassen. Pottasche in Kirschwasser auflösen. 1 Zitrone heiß waschen, halbieren. Schale einer Hälfte fein abreiben, Hälfte auspressen.
2. Mehl, Mandeln, Orangeat, Zitronat und Zitronenschale mischen. Mit Honigmasse, Pottasche und Zitronensaft zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Stück Backpapier ca. 5 mm dick in Blechgröße (30 x 40 cm) ausrollen. Auf ein Blech ziehen, mit Backpapier abdecken und bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.
3. Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Oberes Backpapier von der Teigplatte entfernen. Leckerli im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Inzwischen 1 ½ Zitronen auspressen. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Teigplatte aus dem Ofen nehmen. Noch heiß mit dem Guss bestreichen und 3-5 Minuten abkühlen lassen. In Rechtecke (ca. 4 x 6 cm) schneiden. Auskühlen und trocknen lassen.

#### Tipp:

Wer mag, verwendet aromatische, selbst kandierte Zitruschalen statt gekauftem Orangeat und Zitronat: [Hier findet ihr unser Rezept dafür.](#)