

Rezept für Basler Leckerli

Zutaten:

Für ca. 80 Stück

- 500 g Honig
- 250 g Zucker
- 200 g gehackte Mandeln
- Je 100 g gehacktes Orangeat und Zitronat
- 2 TL Zimt
- 1 TL gemahlene Nelken
- Abgeriebene Schale und Saft eine Bio-Zitrone
- 4 EL Kirschwasser
- ½ TL Hirschhornsalz
- 1 EL kaltes Wasser
- 750 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- Ca. 5 EL heißes Wasser
- Ganze Mandeln



Zubereitung:

1. Honig langsam erhitzen und den Zucker unterrühren.
2. Wenn der Zucker sich mit dem Honig verbunden hat, Mandeln, Orangeat und Zitronat einrühren.
3. Nun die Gewürze, Zitronensaft und -schale sowie Kirschwasser unterrühren.
4. Abkühlen lassen und anschließend in eine Rührschüssel geben.
5. Hirschhornsalz mit dem kalten Wasser verrühren.
6. Die angerührte Mischung zusammen mit dem Mehl unter die Honigmasse rühren und gut durchkneten.
7. Nun den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech bringen. Der Teig kann sehr fest sein. Das Aufbringen des Teiges kann also etwas Geduld erfordern. Die Oberfläche sollte möglichst glatt sein.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C zwischen 12 und 15 Minuten backen.
9. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Masse direkt in ca. 80 Rechtecke schneiden (etwa 3 x 4 cm). Nun am Stück vollständig auskühlen lassen.
10. Puderzucker und heißes Wasser verrühren. Geben Sie das Wasser am besten Esslöffelweise zum Zucker, so verhindern Sie, dass der Guss zu flüssig wird.
11. Streichen Sie den glatten weißen Guss auf die einzelnen Basler Leckerli und setzen Sie jeweils eine Mandel oder Mandelhälfte in die Mitte. Lassen Sie den Guss vollständig trocknen und bewahren Sie die Lebkuchen anschließend in einer gut verschlossenen Dose auf.