

WEIHNACHTSKONFEKT

Basler Leckerli

350 g Honig
300 g Zucker

erhitzen auf ca. 60°C und mischen.

450 g Halbweissmehl

in eine Schüssel sieben

200 g rohe, grob gehackte Mandeln

100 g Orangeat-Zitronat, gehackt

4 g Zimt

2 g Muskat

1 g Nelken

½ Zitroneschale

30 g Kirsch

20 g Orangensaft

beigeben und mit dem Honig alles zu einem Teig kneten.

Den Teig ca. 6 mm dick auf Backpapier ausrollen (ergibt 2 Bleche, ca. 40 x 32 cm) und bei 210°C. ca. 15 Min. hellbraun backen.

Gleich nach dem backen mit der Glasur bestreichen und schneiden.

Glasur

120 g Zucker
40 g Wasser

zum Faden kochen

Die Glasur auf die heissen Leckerli auftragen und einmassieren.

Sofort in 2 x 4 cm grosse Stücke schneiden.

