Basler Leckerli

Von Eduard Iten

Diese Variante ist würzig, fest und hat die klassische Zuckerglasur.

Zutaten	Zubereitung
450 g **Honig** 300 g **Zucker**	Honig und Zucker in einer Pfanne langsam erwärmen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. ⓘ **Nicht kochen.** Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
200 g **Mandeln** *(ungeschält)* 100 g **Zitronat** 100 g **Orangeat** 1 Stk **Zitrone** *(Schale)* 2 EL **Zimt** 0,5 TL **Nelkenpulver** 0,5 TL **Muskatnutss** 1 Msp **Kardamom** 1 dL **Kirsch**	Vom Kirsch ein wenig aufsparen, um das Hirschhornsalz im nächsten Schritt aufzulösen. Die Mandeln grob hacken, das Orangeat und Zitronat sehr fein Hacken. Zusammen mit der Zitronenschale, den Gewürzen und dem restlichen Kirsch unter die Honigmasse mischen.
700 g **Weissmehl** 10 g **Hirschhornsalz**	Hirschhornsalz im aufgesparten Kirsch komplett auflösen. Honigmasse mit dem Mehl und dem Hirschhornsalz zu einem Teig kneten. ⓘ **Achtung:** Der Teig ist sehr zäh und klebrig – das ist normal. Am besten geht das Kneten, solange die Masse noch warm ist. Den noch warmen Teig auf einem mit Backpapier belgten Blech ca. 8–10 mm dick auswallen (evtl. ganz wenig Mehl verwenden). Über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Mitte des auf **200 °C (Ober-/Unterhitze)** aufgeheizten Ofens für ca. **15–20 Minuten** backen, bis die Leckerli goldbraun sind.
150 g **Puderzucker** 3–4 EL **Kirsch**	Puderzucker mit Kirsch mischen. Die Glasur sofort auf die **noch heissen** Läckerli pinseln. Durch die Hitze verdampft die Flüssigkeit und die typische weisse «Wolkenschicht» entsteht. Solange das Gebäck noch warm ist, sofort in kleine Rechtecke (ca. 4 × 6 cm) schneiden. Wenn sie auskühlen können die Läckerli steinhart werden und sind kaum mehr sauber zu schneiden.
	Für eine alkoholfreie Variante kann der Kirsch für den Teig kann durch Apfelsaft ersetzt werden, der für die Glasur durch Wasser.
	Basler Läckerli sind frisch oft sehr hart. Lege sie in eine Blechdose zusammen mit einem Stück Apfel (auf Backpapier/Alufolie). Nach 2–3 Tagen sind sie perfekt weich.
	Anstatt Hirschhornsalz kann auch 1 Päckchen Backpulver verwendet werden. Dies hat aber nicht die gleiche Triebkraft wie Hirschhornsalz.

CC BY NC SA