

Basler Leckerli

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Ausführliche Infos über "[Das Basler Leckerli](#)" von [Albert Spycher-Gautschi](#) finden Sie [Hier](#)

Basler Leckerli

Text und Bildauswahl: Albert Spycher-Gautschi, Basel

Basler Leckerli, ein sehr berühmtes Honigkuchengebäck

Beeinflusst von der aufstrebenden Zuckerbäckerei und von der Lebkuchen-Hochburg Nürnberg, tauchte Mitte des 17. Jahrhunderts in verschiedenen Schweizer Städten der Name "Leckerli" auf. In Basel wurden anlässlich von Zunftmählern anfänglich "Nürrenberger Lebküchlyn" und "verzuckerte Lebküchlein" gereicht.

Der Name "Basler Leckerli" wurde erst im 18. Jahrhundert aktenkundig. Das früheste Rezept "Basler Leckerly zu machen" findet sich im handschriftlichen Kochbuch der Anna Magdalena Falkeysen vom Jahr 1741 (Staatsarchiv Basel-Stadt, Privatarhive 594 TT 2). Ursprünglich zusammen mit Hypocras (Gewürzwein) am Neujahr genossen, ist das Basler Leckerli längst zum Ganzjahres-Exportartikel geworden.

Anmerkung:

Der [Autor](#) (Albert Spycher) des Buches "Leckerli aus Basel - ein oberrheinisches Lebkuchenbuch" (Verlag Basler Zeitung 1991, vergriffen) bedauert die von Werbetextern und Journalisten aus Gewohnheit verbreiteten längst überholten Geschichten, wonach dieses Gebäck während des Basler Konzils im 15. Jahrhundert "erfunden" worden sein soll. Die wichtigsten Zutaten dazu waren damals noch nicht auf dem Markt.

Das Buch "Leckerli aus Basel" ist in Schweizerischen Bibliotheken ausleihbar.

Aus der "Feder" von [Albert Spycher](#) stammt auch das "[Ostschweizer Lebkuchenbuch](#)" (Appenzeller Verlag Herisau 2000, im Buchhandel erhältlich - ISBN 3-85882-299-X).

*Inhalte mit freundlicher Unterstützung von
Albert Spycher-Gautschi
Bündnerstr. 26, CH-4055 Basel
Date: Sat, 5 Feb 2005 18:26:52*

Hier nun ein allgemein anerkanntes Rezept aus der "Basler Kochschule", bearb. v. A. Morel, 13. Aufl., Friedrich Reinhardt Verlag Basel 1983:

gepostet von Albert Spycher-Gautschi

Basler Leckerli:

Zutaten für 16 Dtz. Leckerli:

- 1 1/4kg Bienenhonig (mind. 1 Jahr alt),
- 1 kg Kristallzucker,
- 750 g geschälte Mandeln,
- 185 g Orangeat,
- 185 g Zitronat,
- 60 g Zimtpulver,
- 1/4 geriebene Muskatnuss (fakultativ),
- 1 ungespritzte Zitrone,



- 1 dl Kirsch,
- 1 3/4 kg Weissmehl.
- Mehl zum Auswallen und Bestreuen der Bleche.
- Zur Glasur 500 g Zucker

Zubereitung

1. Die Mandeln nicht zu fein hacken; Orangeat und Zitronat sehr fein hacken; Zitronenschale an der Zitronenraffel abreiben.
2. Honig und Zucker aufkochen; Mandeln und Gewürze dazugeben; Hitze reduzieren; nach und nach das Mehl einrühren, zuletzt den Kirsch.
3. Ohne Unterbrechung auf sehr schwachem Feuer 1/4 Stunde rühren.
4. Teig auf Mehl ca. 0,6cm dick auswallen; mit dem Leckerli-Ausstecher ausstechen oder mit dem Messer in 4 x 6,5cm grosse Rechtecke schneiden; die Leckerli dicht aneinander auf die gut bemehlten Bleche legen. Über Nacht an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 250o vorheizen. Die Leckerli - ein Blech nach dem andern - hellbraun backen (ca. 15 Minuten); auf dem Blech abkühlen lassen.
6. Glasur: Den Zucker mit 4 dl Wasser zum starken Faden kochen; mit einem starken Pinsel schnell (damit die Zuckerlösung nicht hart wird) die Leckerli glasieren.
7. Den Leckerlikuchen aus dem Blech nehmen, in einzelne Leckerli brechen; das Mehl gründlich von der Rückseite abpinseln; Leckerli sofort in einer Blechbüchse versorgen.

Tip:

Das Rühren des Teiges ist anstrengend und geschieht am besten mindestens Zu Zweien! Professionelle Hersteller machen kein Geheimnis daraus, dass sie seit Alters her westindische und südamerikanische Honigarten verwenden und je nach Marktlage auch Haselnüsse verwenden.

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)
 Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED