Basler Leckerli - Läggerli, Läckerli, Lecrelet

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Basler Leckerli •—•

Basler Leckerli, ein sehr berühmtes Honigkuchengebäck
Ausführliche Informationen mit Bildern über dieses berühmte Honigkuchengebäck gibt es **Hier**

Zutaten: für zwei Backbleche:

- 750 g Bienenhonig
- 500 g Zucker
- 375 g Mandeln
- 875 g Mehl
- 1 Tl. Hirschhornsalz
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 30 g Zimt
- 1 Prise Nelken
- 1 gestr. Tl. Muskat
- 1/2 Stück Saft und Schale einer Zitrone
- (ungespritzt)
- 2 El. Kirsch- oder Zwetschgenschnaps

Glasur

Zuckerglasur mit Zitrone

Zubereitung

Mandeln in 4 oder 5 lange Stifte schneiden, Orangeat und Zitronat in 3 mm große Stücke schneiden. Honig und Zucker in einer Pfanne flüssig werden lassen, die Mandeln ungeschält in lange Stifte schneiden und zu der Honigmasse geben (nicht kochen lassen).

Mehl mit dem Hirschhornsalz auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine weite Vertiefung machen und darin Orangeat, Zitronat (vorher auf 3 mm zerkleinern), die Gewürze, Zitronensaft und -schale, Kirsch- oder Zwetschgenschnaps und schließlich die warme Honigmasse zunächst mit wenig, dann mit dem restlichen Mehl mischen und verkneten.

Den Teig in zwei Teilen auf gefettetem und bemehltem Backblech etwa 1/2 cm dick auswellen.

Bei mäßiger Hitze in etwa 15 Min. hellbraun backen, aus dem Ofen

nehmen und auf dem Blech warm mit einem scharfen Messer in kleine Vierecke schneiden. Die Vierecke mit Zitronenglasur bepinseln, die fertigen Leckerli vom Blech nehmen (Dies habe ich immer weggelassen).

Zuckerglasur mit Zitrone (ungekocht):
Den gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft so lange rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Nachbereitung:
Warten bis die Kekse weich werden. Lagert man sie mit einem halben Apfel, so geht es schneller. Wer zu Weihnachten sich nicht die Zähne ausbeißen will, oder die Kekse erst langsam im Mund aufweichen will, sollte gestern schon angefangen haben.

Wissenwertes über Lebkuchen mit ausführlichen Informationen gibt es unter

- Der Basler Lebkuchen
- Basler Leckerli
- Elsässer Lebkuchen
- Der Sankt Galler Biber, eine Ostschweizer Lebkuchenspezialität
- Appenzeller Biber, Biberfladen und Verwandtes

Einige alte überlieferte Rezepte

- Elisenlebkuchen
- Pfefferkuchen
- Thorner Kathrinchen

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/l/leckerli/home.html

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED