



Rezept für Basler Leckerli



Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 180 min

Für ca. 80 Stück

Zutaten:

- 350 g RIEPPER Weizenvollkornmehl
- 100 g Zitronat – klein gewürfelt
- 100 g Orangeat – klein gewürfelt
- 80 g Rosinen
- 2 cl Rum
- 350 g Honig
- 100 g Rüben- oder Ahornsirup
- 200 g ungeschälte gehackte Mandeln
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- je ¼ TL gemahlener Piment und Ingwer
- je 1 Messerspitze gemahlene Nelke und Macis

- 10 g Pottasche
- 2 EL Milch

Für die Glasur:

- 4 EL Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
Zitronat, Orangeat und Rosinen mit Rum bedecken und ziehen lassen.
Honig und Sirup aufkochen und abkühlen lassen. Die gehackten, die geriebenen Mandeln und das Vollkornmehl mischen und in eine grosse Schüssel geben. Die Honig-Sirupmischung dazuschütten, die Gewürze und die eingeweichten Trockenfrüchte hinzufügen.
Die Pottasche in der Milch auflösen, zu den anderen Zutaten geben und einen Honigkuchen kneten. Nach Möglichkeit 2-3 Stunden ruhen lassen.
Den Teig ausrollen, auf das Blech geben und andrücken.
In das vorgeheizte Rohr auf die mittlere Schiene geben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. bei 180°C backen.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Nach dem Backen:

Nach dem Auskühlen mit der Glasur bestreichen und in Rechtecke schneiden.