

Basler Lächerli

45 - 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

200 g Honig
200 g Zucker
60 ml Wasser
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
Nelkenpulver
1 Prise Muskatnuss, gemahlen
2 EL Kirsch
100 g Mandelstifte
30 g Orangeat
30 g Zitronat

Glasur:

150 g Puderzucker
50 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

In einer kleinen Pfanne den Honig (ohne zu kochen) mit dem Zucker und 4 Esslöffeln Wasser erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Orangeat, Zitronat, Mandeln, Kirsch und Honig-Zucker-Masse dazugeben. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedriger und dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig kneten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Den Teig leicht bemehlen und ca. 1 cm dick auswallen. Auf das vorbereitete Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: 25 Minuten

Das Backblech aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.

3 Glasur:

Wasser und Puderzucker in einer kleinen Pfanne mischen. Aufkochen, und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicker wird und auf dem Kochlöffel ein weisser Schaum stehen bleibt. Sofort vom Herd nehmen und sehr rasch auf dem gebackenen Teig verteilen. Lächerli in Rechtecke (ca. 5 × 2,5 cm) schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ersetzt werden.