


Basler-Läckerli®

etwa 25 Stücke



gelingt leicht

 bis zu 40 Min.

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 In einem kleinen Topf den Honig (ohne zu kochen) mit dem Zucker und 4 Esslöffeln Wasser erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen.

3 In einen Behälter (oder die Schüssel des Mixers) Mehl, Backpulver und Gewürze geben und mischen. Die anderen Zutaten hinzufügen und dann die abgekühlte Honig-Zucker-Masse dazugeben. Die Zutaten im Mixer (Knethaken) zuerst langsam und dann schnell verarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

4 Den Teig leicht mehlen und ca. 1 cm dick auswallen. Auf das vorbereitete Backblech legen und in der Ofenmitte backen.

Backzeit: etwa 25 Minuten

5 Das Backblech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

6 Wasser und Zucker in einem kleinen Topf mischen. Aufkochen, bis die Mischung dicker wird und weisse Blasen entstehen. Sofort vom Herd nehmen.

7 Die Glasur gleichmässig auf dem Teig verteilen und in Rechtecke schneiden.

Zutaten:

Teig:

250 g Honig
250 g Zucker
1 g Salz
4 EL Wasser
400 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
¼ TL Nelkenpulver
1 Prise Muskatnuss, gemahlen
2 EL Wasser
200 g Mandelstifte
100 g kandierte Orangenschalen
100 g Zitrone kandiert

Für den Guss:

150 g Zucker
6 EL Eiswasser

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Läckerli sind beim Herausnehmen aus dem Ofen knusprig, werden aber bei Lagerung in einem luftdichten Behälter immer weicher.