

Baseler Leckerli

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Honigteig:

250 g Honig
250 g Zucker
1 Pr. Salz
4 EL Wasser
1 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Wasser
200 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
100 g Dr. Oetker Citronat
100 g Dr. Oetker Orangeat

Guss:

150 g Zucker
6 EL Wasser



etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Baseler Leckerli kommen sehr knusprig aus dem Ofen, werden aber in einer Blechdose schön zart und weich, wenn man einen Apfelschnitz, der regelmäßig erneuert wird, mit hineinlegt. Das Gebäck sollte vor dem Verzehr einige Zeit durchziehen.

1. Honigteig: Honig, Zucker, Salz und 4 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammen erwärmen (aber nicht kochen), bis alles gelöst ist, und abkühlen lassen. Backblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Mehl mit Backin und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen und restliche Teigzutaten zufügen. Abgekühlte Honigmasse hinzufügen, alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf dem Backblech ausrollen. Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss: Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf verrühren und so lange kochen, bis die Masse zäh-flüssig wird und weiße Blasen entstehen, dann sofort vom Herd nehmen. Gebäck vom Backblech lösen, mit dem heißen Guss bestreichen und sofort in Quadrate oder Rauten schneiden.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 42 g, kJ: 955, kcal: 228