

Baseler Leckerli

Leckere Baseler Leckerli mit weihnachtlichen Gewürzen und kandierten Früchten - Baseler Leckerli Rezept.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Weizenmehl

Honigteig:

250 g Honig
250 g Zucker
1 Pr. Salz
4 EL Wasser
400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
2 EL Wasser
200 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
100 g Zitronat
100 g Orangeat

Guss:

150 g Zucker
etwa 6 EL Wasser

Wie backe ich Baseler Leckerli?:

1 Vorbereiten:

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 Honigteig:

Mehl mit Backin und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten 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.

Einschub: unteres Drittel
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.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

