

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Basler Leckerli Plätzchen Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Advent

		Teig	
300 g	Honig	1 Teel.	abger. Zitronenschale
200 g	Zucker	75 g	gewürfeltes Orangeat
1 Essl.	gem. Zimt	75 g	gewürfeltes Zitronat
1	Pr. gem. Nelken	8 Essl.	Kirschwasser
1	Msp. geriebene Muskatnuß	400 g	Mehl
150 g	gehackte Mandeln	1 Teel.	Backpulver
		Glasur	
100 g Puderzucker		3 Essl. Kirschwasser oder Wasser	

Teig: Honig und Zucker unter Rühren auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Zimt, Nelken und Muskat hineinrühren, den Topf von der Kochstelle ziehen und etwas abkühlen lassen.

Mandeln und Zitronenschale, Orangeat, Zitronat und Kirschwasser unter die warme Honigmasse rühren.

Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1/2 cm dick ausrollen, einige Stunden oder über Nacht stehen lassen, dann erst backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste von unten.
160 - 180°, Umluftbackofen ca. 25 Minuten

Glasur: Puderzucker mit Kirschwasser oder Wasser verrühren, das heiße Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Den Kuchen in 2 x 6 große Streifen schneiden.