

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Basler Schlemmerli Backen

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für Den Teig			
250 g	Zucker	1	Msp. Muskat
1 Teel.	Pottaschen, gestrichen voll	1	Msp. Muskatblüte
3 Essl.	Kirschwasser	1	Msp. Piment
4 Essl.	Zitronensaft	250 g	Mehl
	abgeriebene Schale einer	125 g	Mandeln, gerieben
	- Zitrone, unbehandelt	125 g	Haselnüsse, gerieben
1/2 Teel.	Zimtpulver	75 g	Sukcade, fein gewürfelt
1/4 Teel.	Nelkenpulver	75 g	Orangeat, fein gewürfelt
Für Den Guss			
200 g	Puderzucker	etwas abgespänte Zitronenschale	
1 Essl.	Zitronensaft		
2 Essl.	Kirschwasser		

Den Zucker mit der mit Zitronensaft und Kirschwasser vermischten. Pottasche verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Dann die Gewürze einrühren, zuletzt das mit Mandeln, Sukcade und Orangeat vermischte Mehl einarbeiten.

Eventuell etwas Wasser verwenden. Den Teig mit Folie abdecken und mindestens 48 Stunden Aroma ziehen lassen.

Dann auf einem Backblech, mit Backpapier ausgelegt, gut 1/2 cm dick ausrollen Backzeit: ca. 25 Minuten Strom: 175° C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2 (vorgeheizt) Heißluft: 160° C (vorgeheizt)

Den Puderzucker sieben, mit Zitronensaft und -Zitronenschale verrühren und unter Rühren gut durchkochen lassen, dann das Kirschwasser dazugeben. Die noch heißen Schlemmerli damit überziehen.

Den Guss etwas antrocknen lassen und das Gebäck in Rechtecke oder Rauten schneiden.