

## Rezept

# Basler Leckerli mit Haselnüssen und Walnüssen

Ein Rezept von Basler Leckerli mit Haselnüssen und Walnüssen, am 10.06.2026

## Zutaten

|                             |                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>120 g</b> Mandeln        | <b>120 g</b> Haselnusskerne                      |
| <b>80 g</b> Walnusskerne    | <b>100 g</b> Zitronatwürfel                      |
| <b>100 g</b> Orangeatwürfel | <b>500 g</b> aromatischer Honig (z.B. Waldhonig) |
| <b>300 g</b> Zucker         | <b>1</b> Bio-Zitrone                             |
| <b>2 TL</b> Zimtpulver      | <b>1/2 TL</b> Nelkenpulver                       |
| <b>100 ml</b> Kirschwasser  | <b>600 g</b> Mehl                                |
| <b>200 g</b> Puderzucker    |                                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 72 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 3 g F, 21 g KH

## Zubereitung

1. Mandeln, Haselnuss- und Walnusskerne grob mahlen oder hacken. Zitronat und Orangeat feiner hacken. Honig und Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Mit Nüssen, Zitronat, Orangeat und Gewürzen zur Honigmasse geben und unterrühren. Das Kirschwasser und etwa die Hälfte des Mehls unter Rühren dazugeben. Alles gut vermengen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen. Das übrige Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde hineindrücken. Die Honigmasse hineingießen und alles zügig mit den Händen zu einem zähen, dicken Teig verkneten. Den noch warmen Teig ca. 5 mm dick auf dem Backblech ausrollen und mit einem großen Messer in ca. 3 × 4 cm große Rechtecke schneiden. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 200° vorheizen. Die Leckerli im heißen Ofen (Mitte) in 15 - 20 Min. goldbraun backen. Inzwischen den Puderzucker mit 150 ml Wasser in einem Topf verrühren und in 3 - 4 Min. bei großer Hitze sirupartig einkochen, dann vom Herd nehmen. Die Leckerli etwas abkühlen lassen und noch warm mit der Zuckerglasur einpinseln. Mit einem großen, scharfen Messer an den Bruchkanten auseinanderschneiden und ganz auskühlen lassen.