Rezept

Schweizer Lebkuchen: Basler Leckerli

Ein Rezept von Schweizer Lebkuchen: Basler Leckerli, am 30.05.2025

Zutaten

350 g	Honig
1 EL	Zimt
1/4 TL	gemahlener Piment
je 75 g	Orangeat und Zitronat
150 g	gehackte Mandeln
400 g	Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten
100 g	Puderzucker
150 g	brauner Zucker
1 TL	gemahlener Ingwer
1 Msp.	geriebene Muskatnuss
1	Bio-Zitrone
8 EL	Kirschwasser
1 1/2 TL	Pottasche
3 EL	Kirschwasser (ersatzweise Kirschsaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Honig und Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker löst. Zimt, Ingwer, Piment und Muskat einrühren. Etwas abkühlen lassen. Orangeat und Zitronat fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben.

2. Die Mandeln, die Fruchtwürfelchen, die Zitrusschale und Kirschwasser nacheinander unter die warme Honigmasse rühren. Das Mehl mit Pottasche mischen. Darübersieben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Aufs Blech legen und zugedeckt 5-6 Std. ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Teigplatte in Rechtecke (ca. 3 × 6 cm) teilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 18-20 Min. backen.

4. Den Puderzucker mit Kirschwasser zu einem Guss verrühren. Die heißen Rechtecke damit bestreichen. Die Leckerli noch warm auseinanderschneiden. Vom Blech heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.