

## Basler Leckerli

Der Teig muss unbedingt warm verarbeitet werden, sonst wird er zu hart.

450 g Honig	
300 g Zucker	
1½ Esslöffel Zimt	
1 Prise Nelkenpulver	
½ Teelöffel Muskat	in eine Pfanne geben, langsam aufkochen, vom Feuer nehmen
100 g Orangeat, gehackt	
100 g Zitronat, gehackt	
200 g Mandeln, grob gehackt	
1 Zitronenschale, abgerieben	beigeben, mischen
1 dl Kirsch	
600 g Mehl	
1½ Teelöffel Backpulver	beigeben, auf dem Tisch zusammenkneten.

**Formen:** Den Teig noch warm 5 mm dick rechteckig auf dem eingefetteten Blechrücken auswallen, über Nacht oder einige Stunden ruhen lassen. (Die Masse reicht für 2 rechteckige Bleche).

**Backen:** 15–20 Minuten bei guter Hitze (220 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

### Glasur:

150 g Puderzucker	
3–5 Esslöffel Kirsch oder Wasser	mischen, Teig sofort glasieren, den harten Rand wegschneiden, nachher in Leckerli schneiden, diese sofort vom Blech nehmen.

**Variante:** Einen Teil der Mandeln durch Haselnüsse ersetzen.

