

Backen

Jörg Schmid

Freitag, 21.11.2025

Basler Leckerli

Für ca. 120 Stück

Zutaten

Für den Teig:

40 g	gewürfeltes Orangeat
35 g	gewürfeltes Zitronat
150 g	flüssiger Honig
150 g	Roh-Rohrzucker
50 g	Wasser
20 g	Lebkuchengewürz
1 Msp.	Muskat, gemahlen
75 g	gehackte Mandeln
1 TL	Back-Natron (5 g)
50 g	Kirschwasser (oder Orangensaft)
350 g	Dinkel-Vollkornmehl

Für die Glasur:

100 g	Wasser
50 g	Zucker

Außerdem:

Backblech (ca. 36 x40 cm)
Backpapier für das Blech
Schlagkessel (mit Standring) oder Edelstahlschüssel
Frischhaltefolie
Backpinsel

Zubereitung

1. **Für den Teig** das Orangeat und das Zitronat mit einem großen Messer fein hacken.
2. Den Honig, den Zucker und 50 g Wasser in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad mit einem Silikonschaber verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Erst das Lebkuchengewürz und Muskat sorgfältig untermischen. Dann Orangeat, Zitronat und Mandeln unterheben und die Masse etwas abkühlen lassen. Hinweis: Die Basler Leckerli sind klassisch sehr würzig. Wer sie etwas weniger gewürzt möchte, kann die Menge vom Lebkuchengewürz nach Gusto reduzieren.
4. Das Natron und das Kirschwasser in eine kleine Schüssel geben und auflösen. Mischung in den Schlagkessel geben und untermischen.
5. Das Mehl auf die Honigmischung sieben und mit dem Silikonschaber zu einem Teig rühren. Ist der Teig zu trocken, noch ca. 2 EL Honig untermischen.
6. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und 8-10 Stunden beiseitestellen.
7. Dann den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Den Teig aus der Folie nehmen. Dann direkt auf einem Bogen Backpapier rechteckig ausrollen.
9. Alles auf ein Backblech geben und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 15 Minuten backen.
10. Inzwischen **für die Glasur** Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen.
11. Das Blech mit dem gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und die Glasur sofort mit einem Pinsel auf der Teigplatte verstreichen.
12. Den Teig mit Hilfe des Backpapiers vom Blech nehmen, mit einem Sägemesser in kleine Rechtecke (etwa 4x3 cm) schneiden und die Leckerli auf einem Gitter auskühlen lassen.
13. Luftdicht verpackt halten sich die Basler Leckerli 2-3 Wochen.