

Basler Lächerli (Rezept vor Andrea)

Für 80 Stk.

Zubereitung: ca. 1 Stunde / Ruhen lassen: ca. 1 Stunde

Zutaten:

- 500 g flüssiger Honig
- 300g Zucker
- 2EL Zimt
- 2 Prisen Gewürznelkenpulver
- ½ TL Muskatnuss
- 100g Mandeln gehackt
- 100g Haselnüsse gehackt
- 100g Orangeat fein gehackt
- 100g Zitronat fein gehackt
- Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1,5 dl Kirsch
- 700g Mehl

Glasur:

- 1dl Wasser
- 150g Zucker

Unbedingt:

- Backpapier für Blech



1. Honig und Zucker unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Weitere Zutaten bis und mit Zitroneneschale beifügen, erhitzen. Kirsch und Mehl daruntermischen, gut kneten. Den Teig halbieren, beide Teighälften noch warm auf Backpapier mit wenig Mehl 6mm dick auswallen. Teige auf je einen Blechrücken ziehen, 1 Stunde ruhen lassen.

2. Nacheinander in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens oder zusammen im auf 200°C vorgeheizten Umluftofen 15-18 Minuten backen. Sofort nach dem Backen in ca. 3,5 x 5cm grosse Rechtecke schneiden.

3. Glasur: Wasser und Zucker aufkochen, sirupartig einkochen (ca. 5 Minuten)

4. Die warmen Lächerli mit der noch heissen Glasur bestreichen, auskühlen und trocknen lassen.

Infos:

Basler Lächerli lassen sich 4-5 Wochen aufbewahren. Für trockene, harte Lächerli, diese gut verschlossen aufbewahren. Für weichere, elastische-zähe Lächerli, diese nur leicht verschlossen oder 1-2 Tage mit einem aufgeschnittenen Apfel aufbewahren. Anschliessend Apfel entfernen.

Den Teig unbedingt warm verarbeiten, sonst lässt er sich kaum noch auswallen!