

Rezept für Basler Lächerli



Zutaten

1 Bio-Zitrone
ca. 375 g Honig (Wald- oder Akazienhonig, möglichst aromatisch und nicht nur süß)
250 g Rohrzucker
1,5 EL Zimt (gemahlen)
1 Messerspitze Nelkenpulver
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
100 g Mandeln, frisch gehackt (bitte keine Mandelblättchen aus der Tüte)
100 g Haselnüsse, gehackt oder gemahlen
je 75 g Orangeat und Zitronat (frisch gewürfelt)
500 g Mehl
1 halber Teelöffel Pottasche
150 g Staubzucker, etwas Zimt, etwas frischer Zitronensaft

Zubereitung

Zitrone gründlich waschen, dünn schälen. Schale in winzige Stücke schneiden.

Zitronenschale, Honig, Rohrzucker und Gewürze im Topf aufkochen. Rühren. Nüsse mit Orangeat und Zitronat untermischen. Vom Herd nehmen.

Mehl mit Pottasche mischen und mittels Knetwerk in die heiße Lächerli-Masse rühren. Nach Geschmack und Vorliebe die Gewürze verstärken.

Teig auf Backpapier oder gefettetem Blech ausgerollt. Leichtes Bestäuben mit Mehl erleichtert den Vorgang: Über Nacht an einen kühlen Ort stellen.

Am Folgetag im 230 Grad vorgeheizten Backofen ca. eine Viertelstunde backen. (Achtung: Er darf auf der Unterseite nicht zu dunkel werden!)

Zuckerguss: Puderzucker mit 100 ml lauwarmen Wasser mischen, nach Geschmack aromatisieren (z.B. Kirschwasser, Zitronensaft). Zu zähflüssigem Sirup kochen und den noch warmen Teig damit bestreichen.

In kleine Streifen oder Quadrate schneiden. Die Größe ist beliebig.