

200 gr	Mehl
100 gr.	Honig
130 gr	Zucker
100 gr	Mandeln grob gehackt oder gemahlen
100 gr	Orangeat und Zitronat gemischt und gehackt
6 gr	Zimt
1 Messerspitze	Muskatnuss
1 Messerspitze	Nelkenpulver
1 Teelöffel	Backpulver (früher war es Treibsaz)
2 Kaffeelöffel	Zitronensaft
4 cl	Kirsch

1. Honig im Wasserbad leicht flüssig machen
2. Zucker zugeben und mit Löffel mischen
3. Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss in die Schüssel mit dem Honig geben und mit dem Löffel mischen.
4. Mandeln zugeben und noch immer mit einem Löffel mischen.
5. Mehl mit Backpulver mischen und portionenweise zugeben, mit der Hand kneten. Jetzt wird der Teig brüchig/bröckelig, weiter kneten bis die 200 gr. Mehl mit den restlichen Zutaten gemischt ist. Teig ist sehr bröckelig, ist auch gut so.
6. Kirsch und Zitronensaft zugeben und mit der Hand kneten. Der Teig wird geschmeidig und lässt sich zu einer Kugel formen.
Auf einem eingemehltem Baktrennpapier auswallen 8 mm und im Backofen bei 180 Grad 16 Minuten backen.
Nachher in rechteckige Stücke schneiden.

Arbeitserleichterung:

Da nicht jedermann einen Gärtner zum Kneten zur Verfügung hat wie seinerzeit die Grossmama, unbedingt den Honig wie oben warm machen. Der Honig muss von guter Qualität sein.

Buchen Sie mit einer Gruppe unseren Lächerliworkshop
www.laeckerli-basel.ch