

Basler Leckerli

- 300g Honig } erhitzen, bis sich der
200g brauner Zucker } Zucker gelöst hat.
120g Butter } Lauwarm abkühlen.
- 3 TL Backpulver }
400g Mehl } in einem Schüssel
3 EL. Spekulatiusgew. } mischen
- 150g geh. Walnüsse }
150g gem. Backobst, } zur Honigmasse
feingewürfelt } geben
- 3 EL. Hirschwasser } Mit allen Zutaten
5 EL. Orangensaft } zu einem Teig verarbeiten
auf ein Backblech streichen

Im vorgeheizten Ofen

bei 180°C 18-20 min backen,
2. Schiene v. unten.

- 150g Puderzucker }
je 2 EL. Hirschwasser u. O.-Saft } Guss auf dem
heissen Kuchen
streichen

- noch warm od. später schneiden
- schmeckt auch 2 Wochen nach dem Backen!