Basler Läckerli



Ingredienser

♥ 450 g honning
♥ 300 g sukker
♥ 1,5 ss kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts muskat
♥ 100 g apsikat
♥ 100 g sukat
♥ 200 g mandler
♥ skall av 1 sitron
♥ 2 ss Kirsch
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 600 g hvetemel

Glasur:
♥ 150 g melis
♥ 3-5 ss vann

Fremgangsmåte

Ha honning, sukker, kanel, nellik og muskat i en nokså stor, tykkbunnet kjele. Varm opp på svak varme til blandingen har smeltet.

Rør i apsikat, sukat, malte mandler og revet skall av 1 sitron. Bland deretter i bakepulver og Kirsch. Kna så i hvetemelet litt og litt til du får en myk og smidig (og varm) deig.

Mens deigen fortsatt er varm, kjevles den utover på en bakepapirdekket stekeplate. Den utkjevlede deigen skal være ca 0,5 cm tykk. La så platen med den utkjevlede deigen stå i romtemperatur i 5-6 timer (eller over natten)!

Ja, du leste riktig! Du skal la den utkjevlede deigen stå i romtemperatur i flere timer før du steker den. Du kan legge en plastpose løst over platen og eventuelt drysse over littegrann mel, så overflaten på deigen ikke tørker ut. Høres rart ut, ja - men trust me 😃

Så steker du kaken midt i ovnen ved 220 °C i 15-20 min.

Rør imens sammen melisglasuren. Det skal bli en tynn glasur som pensles over den varme kaken straks den kommer ut av ovnen. Skjær kaken opp i rektangulære firkanter (størrelse ca 3x5 cm) med en skarp kniv.

La kaken så avkjøles litt før du tar kakestykkene fra hverandre.

Så er det bare å nyte disse lekre kakene!

Tips

Ja, du må ha Kirsch! Ikke dropp det! Kirsch får du kjøpt på polet og gir kaken veldig god smak. Ikke vær redd for alkoholen; den blir borte etter stekingen så bare smaken er igjen i kaken.

Merk at det er viktig at deigen kjevles ut mens den er varm og myk, eller blir deigen vanskelig å kjevle. Det er også viktig at du deler opp den stekte kaken mens den er varm og nystekt. Dette er kaker som skal være nokså harde når de er kalde (ikke myke slik som tyske "Lebkuchen").

"Basler Läckerli" er holdbare kaker! Jeg pleier å fryse de ned og ta opp litt og litt fra fryseren. Det går imidlertid også fint å oppbevare dem innpakket i plast.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/basler-lackerli