

gerührt und zuletzt das Mehl mit allem wohl vermischt und gewirkt. Dieser Teig wird am Abend bereitet, über Nacht bleibt er ruhen, und am Morgen wird er in der Dicke eines kleinen Fingers auströlet und nur so viel Mehl dazu genommen, als zum Auströlen durchaus nötig ist, dann in gewohnter Form und Größe zerschnitten und auf Schüsseln, die mit feinem Oele ein wenig ausgestrichen sind, rangiert und im Ofen gebacken; erst wenn sie kalt sind, werden sie glasiert mit Eiweiß und Zucker, die zusammen im Mörser gerieben werden, bis sie weiß und so dick geworden sind, daß beim Anstreichen der Leckerli die Glace nicht abrinnt; dann läßt man sie trocknen, ehe man sie aufeinander legt.

81. Basler Leckerli II.

Man nimmt 1500 Gr. Honig, 500 Gr. zerstoßenen Zuckers, 50 Gr. grob zerstoßenen Zimmts, 5 Gr. fein zerstoßener Nägeli, 150 Gr. trocken abgeriebener und nicht allzu fein geschnittener Mandeln, die Rinde von 2 Zitronen und einer fein gehackten Orange, 100 Gr. Zitronat, 100 Gr. fein zerschnittener Orangenschalen und 1150 Gr. Mehl. Der Honig wird in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt, und wenn er aufgehen will, verschaumt, der Zucker auf dem Feuer in den Honig gerührt, sowie auch das Mehl, von welchem man ein paar Handvoll zum Auströlen zurückbehält. Sind Zucker und Mehl mit dem Honig wohl vermengt, so wird die Pfanne ab dem Feuer gestellt, alles Gewürz zc. in den Teig getan, tüchtig durcheinander gerührt, auf ein mit Mehl bestreutes Brett angerichtet und gleich wie oben damit verfahren, nur daß der Teig dicker auströlet wird, ungefähr fingersdick. Nachdem sie gebacken und kalt geworden sind, werden sie mit Eiweiß und Zucker glasiert, die zusammen im Mörser gerieben werden, bis sie weiß und so dick sind, daß beim Anstreichen der Leckerli die Glace nicht abrinnt; dann läßt man sie trocknen, ehe man sie aufeinander legt.

82. Quitten- (Stünnenen-) Leckerli.

(Massepains aux coings.)

Man schält schöne, reife, frische Quitten, schneidet die Kerne heraus und kocht in einer gelben Pfanne mit Wasser

recht weich; dann werden sie aus dem Wasser gezogen und ganz heiß durch's Sieb gedrückt; von diesem Quittenfleisch werden 500 Gr. genommen, und aus 500 Gr. Zucker wird mit ein wenig Wasser ein ordentlich dicker Sirup gekocht und ganz heiß unter dieses Quittenfleisch gerührt; dann wird noch von 250 Gr. fein zerstoßenen Zuckers etwa die Hälfte unter den Quittenteig gewirkt, die andere zum Ausströlen des Teiges und zum Bestreuen der Modelle gebraucht, die man auf den ausgetrönten Teig drückt; nun werden sie auf einem warmen, aber nicht zu heißen Ofen getrocknet. Man kann auch ein wenig fein zerhackte Zitronenrinde in den Teig mischen, und wenn man ihn gerne rot hat, so färbt man den Teig mit ein wenig Erbsenensaft.

83. Zitronenleckerli.

(Massepains aux citrons.)

150 Gr. gesiebten Zuckers, 150 Gr. Semmelmehl, die klein zerhackte Rinde einer Zitrone, der Saft derselben und endlich das zu Schnee geschwungene Weiße eines Eies, sind hiezu erforderlich. Dies alles wird wohl vermengt und gewirkt und der Teig in der Dicke zweier Messerrücken ausgetrölt und in Leckerliform zerschnitten; die Leckerli werden auf eine mit frischer Butter nur leicht bestrichene Schüssel rangiert, mit Eiweiß und Zucker vermischt, glasiert und im Ofen gebacken.

84. Schokoladeleckerli.

(Massepains au chocolat.)

Nimm 500 Gr. Mandeln, die ungeschält wohl abgerieben und fein zerstoßen werden, 400 Gr. zerstoßenen Zuckers, 50 Gr. nicht völlig zerstoßenen Zimmts, 100 Gr. geschabter Schokolade und die rein gehackte Rinde von 4 Zitronen. Der Zucker wird mit den Mandeln und 1 Löffel voll Wasser auf dem Feuer geschmolzen, die Schokolade und das übrige dareingerührt und noch einen Augenblick auf dem Feuer gelassen, bis der Teig naß genug ist, damit er zusammenhalte. Nachdem man noch 2 Eiweiß beigegeben hat, wird der Teig auf ein Brett getan, mit ganz wenig Mehl ausgetrölt, in der Dicke eines halben Fingers nach beliebiger