

Zuger Lächerli

ergibt ein Backblech

125g Baumnüsse oder Haselnüsse

375g Mehl

1KL Backpulver

½ KL Zimt

1Pr. Nelkenpulver

1 ½ EL Kakaopulver

180g Zucker

50g Orangeat

50g Zitronat

75g flüssige Butter

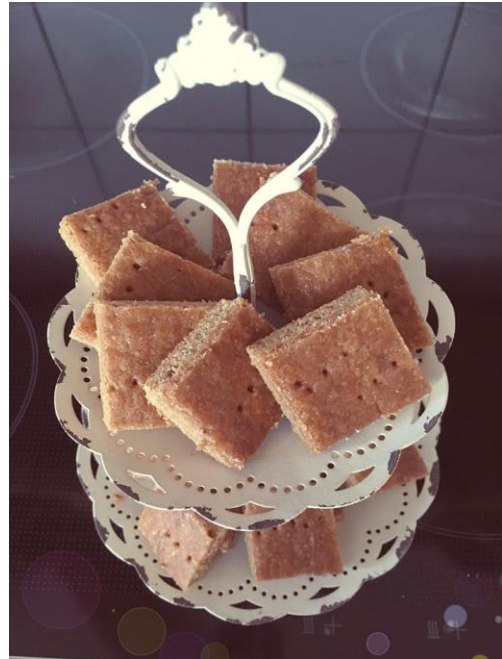
1 Ei

1 ½ EL Kirsch

190g flüssiger Honig

6 EL Puderzucker

2 EL Wasser



1. Nüsse in den Mixtopf 5 Sek. Stufe 7 mahlen.
2. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelkenpulver, Kakaopulver, Zucker, Orangeat, Zitronat in den Mixtopf dazugeben, alles 10 Sek. Stufe 7 mischen.
3. Flüssige Butter, Ei, Kirsch, Honig dazu und alles 30 Sek. Stufe 3 vermengen.
4. Die eher feste Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech ausstreichen. Das geht am besten mit einem Teigschaber. Der Teigschaber immer wieder kalt abspülen, so klebt der Teig weniger... mit der Gabel dicht einstechen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 Min. backen.
6. Die Lächerli abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit Wasser verrühren und die Lächerli damit bestreichen, in beliebig grosse Rechtecke schneiden.

Tipp: Die Lächerli sind trocken aufbewahrt lange haltbar.

Das Rezept ist aus dem Buch „Zuger Bäuerinnen Kochen“

