

Basler Leckerli

Basler Leckerli (of Läckkerli) is een koek die van oorsprong uit Zwitserland komt. Ik had mijn Zwitserse buurvrouw er al een aantal keren over gehoord, dus toen ik hem in een Duits bakboek tegen kwam, besloot ik hem eens te maken. Alle ingrediënten had ik in huis, behalve de Kirsch die voor het glazuur nodig was. Ik drink geen alcohol, en ook met het oog op de kinderen wilde ik liever geen alcohol gebruiken. Dus moest ik op zoek naar een vervanger voor de Kirsch. Dat werd het sap van een pot kersen op sap. Deze vervanger maakte wel dat mijn buurvrouw bijna verschrikt uitriep dat het wel een Friese oranjekoek leek! Ik snapte haar opmerking volledig, want daar heeft het nu (ook qua ingrediënten) wel iets van weg. Maar toen ik voorstelde om het glazuur dan maar te bleken met wat bleekmiddel zodat het weer wit zou worden zoals het hoort, vond ze dat toch geen goed plan. Zwitserse oranjekoek it was dus. Ik had geen idee hoe de koek hoorde te smaken, maar hij werd goedgekeurd door de expert! Weer wat nieuws leren kennen, wat zijn al die specifieke baksels die van land tot land verschillen toch leuk! Met dit recept kan je een flinke plaatkoek maken van 30 x 25 cm. Ik haalde er zo'n 50 stukken uit, maar het is maar net welk formaat je snijdt.



Ingrediënten:

Koek:

- 250 gram honing
- 250 gram kristalsuiker
- 60 gram water
- 0,5 gram zout
- 400 gram tarwebloem

- 6 gram bakpoeder (gezeefd)
- geraspte schil van 1 biologische citroen
- 2 gram gemalen kruidnagel
- 2,5 gram gemalen kaneel
- 0,2 gram nootmuskaat
- 50 gram gekonfijte sinaasappelschil in blokjes
- 100 sukade in blokjes
- 100 gram amandelmeel
- 100 gram grofgehakte amandelen

Glazuur:

- 190 gram poedersuiker
- ca. 45 gram kersensap of kirsch

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Doe de honing, de suiker, het zout en het water in een steelpan, breng dit aan de kook en roer door tot alle suiker goed is opgelost.
- Doe in een kom de bloem, het gezeefde bakpoeder, de citroenrasp, de specerijen, de gekonfijte sinaasappelschil, de sukade, het amandelmeel en de grofgehakte amandelen en meng dit goed.
- Giet het tot kamertemperatuur afgekoelde honingmengsel bij het bloemmengsel en kneed dit tot een samenhangend deeg dat nog wel plakkerig zal zijn.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Stort het deeg op de bakplaat, bestrooi het met wat bloem en rol het uit tot een rechthoek van ca. 30 x 25 cm en 1 cm dik.
- Werk de zijkanten bij tot ze recht zijn.
- Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende ca. 25 minuten.
- Haal voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op een rooster.
- Maak in een kom het glazuur door de poedersuiker beetje bij beetje met het kersensap te mengen tot een glanzend glazuur dat als het van je lepel af valt eventjes in de vorm blijft staan en dan uitvloeit.
- Bestrijk de bovenkant van de koek met het glazuur. Dit gaat makkelijk met een glaceermes of een rechte pannenlikker.
- Laat het glazuur goed uitharden voordat je de koek aansnijdt.
- Snijd in stukjes, in het boek werd 6×4 cm aangeraden, ik heb ze nog een keer door de helft gedaan.

Bron: "1000 Backideen, Das Backbuch fürs Leben" diverse schrijvers.