

Berner Haselnussläckerli

von meiner leider verstorbene Nachbarin habe ich dieses **Berner Haselnussleckerli** Rezept erhalten.

Da ich damit Erfolg habe , wurde dieses schon oft weitergegeben.

500 gr Griesszucker

200 gr Mandeln

300 gr Haselnüsse geröstet

50 gr Mehl

1Teelöffel Zimt

100 gr Orangeat

1Esslöffel Bienenhonig

4-5 Eiweiss

1Esslöffel Zitronensaft

die Haselnüsse leicht rösten, Häute in einem Tuch abreiben und wegblasen , fein mahlen , Mandeln gemahlen, Zimt, Orangeat, Mehl, Zitronensaft Honig und Zucker mischen. Eiweiss steif schlagen mit dem Teig verarbeiten. Etwas stehen lassen. Auf bemehltem Tisch auswallen .1cm dicke Leckerli in der gewünschten Grösse ausschneiden und mit einer heissen Gabel verzieren. Auf gefetteten Blech zirka 15 Minuten bei mässiger Hitze backen. Mit einem mitteldicken Zuckersirup bepinseln.

Zwischen Backpapier in eine Büchse füllen.

Ich wünsche allen eine frohe Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr Ein herzliches Danke für die interessanten Beiträge am Radio eine treue Hörerin