

Urner Hausleckerli

Zutaten für ca. 40 Stück

70	g	Mandeln, gemahlen	
70	g	Haselnüsse, gemahlen	
70	g	Mandeln	Grob hacken.
70	g	Haselnüsse	Grob hacken.
170	g	Zucker od. Rohrzucker	
120	g	Kandierte Früchte, gemischt, gehackt	
½	TL	Zimt	
1	Prise	Salz	
1	EL	Mehl	
1	EL	Honig, flüssig	Alle Zutaten gut mischen.
2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, unter die Masse mischen und zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.
			Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 5 mm dick auswallen. Leckerli von 4 x 5 cm zuschneiden und mit einem Spachtel lösen und auf mit Backpapier belegtes Blech setzten.
			In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 12 Minuten backen.
80	g	Puderzucker	
2	TL	Zitronensaft	
2	TL	Kirsch	Puderzucker, Zitronensaft und Kirsch verrühren. Die noch heissen Leckerli mit der Glasur bestreichen.
			Leckerli auf einem Gitter auskühlen lassen.

