

Leckerli

★★★★☆ 4.7/5

 10 commentaires







250 g
de farine



60 g
de beurre ou de
margarine, liquides,
légèrement refroidis



1 pincée
de sel



200 g
de sucré ou de
cassonade



4
oeufs



1 cuillère à soupe
d' épices à pain
d'épices



1
citron , uniquement le
zeste râpé



60 g
d' écorces d'oranges
confites et autant
d'écorces de citron
confites, hachées

ÉTAPE 1



Mélanger le sucre, le sel et les oeufs dans une terrine jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.

ÉTAPE 2



Ajouter les épices, le zeste de citron, les écorces confites, les noisettes et le beurre, mélanger.

ÉTAPE 3



Ajouter la farine et rassembler en pâte.

ÉTAPE 4

Façonnage : étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur, directement sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie.

ÉTAPE 5

Cuisson : 20 à 25 minutes au milieu du four, préchauffé à 180°C.

ÉTAPE 6

Glaçage : bien mélanger tous les ingrédients, étaler juste après la cuisson sur la pâte encore chaude.

ÉTAPE 7



Décor : parsemer à volonté le glaçage encore humide d'écorces d'orange hachées.

ÉTAPE 8

Découpage : détailler tout de suite en rectangles d'environ 4 x 5 cm. Pour de plus petits leckerli, partager les rectangles en longueur.

ÉTAPE 9

Suggestions :

ÉTAPE 10



- remplacer les épices pour pain aux poires par celles pour pain d'épice ou de la cannelle



ÉTAPE 11



- au lieu d'écorces d'orange et de citron confites, hacher 125g de fruits confits ou 125g d'un mélange de fruits secs

ÉTAPE 12



- au lieu de noisettes moulues, utiliser des amandes ou des noix

ÉTAPE 13



- remplacer le glaçage au kirsch par un glaçage coloré ou pink

A Anonyme

Note de l'auteur :

« 1 ou 2 jours plus tard les leckerli sont encore meilleurs ! »

Conseil de Betty : Doublez la proportion de fruits confits et diminuer de 50 g le sucre.