Recipe : Basler Leckerli

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **77 (2011)**

Heft [2]

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

RECIPE

Basler Leckerli

Ingredients for two medium size baking sheets:

450g honey
300g sugar
1½ tablespoons of cinnamon
1 pinch of clove powder
½ teaspoon of nutmeg
100g ground candied orange peel
100g ground candied lemon peel
200g ground almonds
Grated skin of one lemon
100ml of kirsch
600g flour
1½ teaspoon of baking powder
150 g confectioner's sugar
3 to 5 tablespoons of kirsch or water

En guete!

Preparation:

- Put honey, sugar, cinnamon, clove powder and nutmeg in a pan, heat up slowly, then remove from stove.
- Add candied orange peel, candied lemon peel, almonds and grated skin of lemon, stir until mixed evenly.
- Add kirsch, flour and baking powder; knead on a table to form a soft dough.
- While the dough is still warm, roll it out on the back of two greased baking sheets approximately 5 mm (0.2 inches) thick.
- Let it rest for about 5 to 6 hours or overnight in a dry place.
- Bake for about 15 to 20 minutes in the centre of the pre-heated oven at 220°C
- Mix confectioner's sugar and kirsch or water, frost dough immediately.
- Cut off stale edges. Cut dough in small pieces, take them off the baking sheets and let them cool.

SWISS CHOCOLATES
& gluten / dairy free baking
phone: 09 420 3387, email: edith@swissbliss.co.nz

EASTER TREATS!
- funky, funny or fancy handmade EASTERBUNNIES
- & SURPRISE EGGS in Milk or Dark Chocolate
- large range of CHOCOLATE TRUFFLES
- handmade „MOHRENKOEPFLI" vanilla or raspberry
- CHOCOLATE THINS, incl Chilli Chocolate
- original "BASLER LAECKERLI" (Spiced Honey Sticks)

LOCAL and mainly certified ORGANIC ingredients

VISIT US at the factory in WAITOKI, Tue-Fri
- special Display Friday's 9am to 6pm
- at the MATAKANA village farmers market, every Saturday 8am to 1pm
- order ONLINE, www.swissbliss.co.nz
- MAIL ORDERS avaiable

OUR LOCATION
Swiss Bliss Chocolate
867 Kahikatea Flat Road
Waitoki, RD1 Kaukapakapa 0871

Swiss Bliss

LETTER

Swiss Life is a major sponsor of the Auslandschweizerorganisation ASO. Their offer to the Swiss abroad might be more relevant to Swiss citizens who plan to return to Switzerland, but you might be interested to find out what is on offer, anyway. Here is what they sent to our delegate, Othmar Hebler:

Liebe Auslandschweizerin, lieber Auslandschweizer

Swiss Life (ehemals Rentenanstalt) ist in der Schweiz Marktführerin in der finanziellen Vorsorge. Seit über 150 Jahren engagieren wir uns dafür, dass Menschen in eine finanziell sichere Zukunft blicken können.
Dank der bewährten Zusammenarbeit mit der Auslandschweizerorganisation ASO (www.aso.ch) kennen wir die Bedürfnisse der Schweizerinnen und Schweizer im Ausland in Bezug auf die finanzielle Vorsorge. In unserer Beratungstätigkeit stehen die folgenden Fragen der Auslandschweizergemeinde im Zentrum.

Vorsorge

- Wie sieht der Versicherungsschutz für mich und meine Familie im Todesfall oder im Invaliditätsfall aus?
- Habe ich fürs Alter genügend vorgesorgt?
- Welche Alternativen zur freiwilligen AHV für Auslandschweizer gibt es?Besteht die Möglichkeit, dass ich BVG-Gelder in der Auffangeinrichtung habe?

Pensionierung

- Welche Leistungen erhalte ich später von meiner staatlichen und beruflichen Vorsorge?
- In welchen Fällen lohnt sich ein Rentenvorbezug oder -aufschub?
- Kann ich mir eine Frühpensionierung leisten?

Gerne helfen wir Ihnen bei Fragen über Ihre AHV-Rente, BVG-Freizügigkeitsgeldern, sowie die gebundene und freie Vorsorge.

Mit zunehmendem Alter und abnehmendem Verstande

Mit Zwanzig wusste man ziemlich genau,
Was man wollte.
Nicht etwa, dass man immer auch tat,
Was man sollte.
Aber was man sollen sollte,
Das wusste man genau.
– Heut ist man nur von Zweifeln voll
Und weiss nicht, was man will noch soll.

Mascha Kaleko