

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 77 (2011)
Heft: [2]

Rubrik: Recipe : Basler Leckerli

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 available

OUR LOCATION

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



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 Auffangeeinrichtung 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*