Baseler Leckerli

750g de mel
960g de farinha de trigo
180g de açucar
400g de amêndoas ou castanhas do Pará moídas
120g de frutas cristalizadas bem picadinhas
2 colheres de fermento em pó
2 colheres de chá de canela em pó
1 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de chá de cravos em pó
Um pouco de noz moscada
Um pouco de cardamomo
Casca ralada de um limão
6 colheres de sobremesa de pinga

Esquentar o mel, sem deixar ferver. Juntar os outros igredientes, por ultimo a farinha e o fermento.
Abrir a massa até uma espessura de mais ou menos 7m.Encher uma forma retangular, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Colocar no forno quente até dourar.

Cobertura
100g de gláçucar
2 claras

Bater 10 menutos e cobrir enquanto quente, tão logo tirar a forma do forno.
Cortar em seguida, antes que a massa endureça.
Deixar fora da lata de biscoito até ficar mole novamente.