

Appenzeller - Biberli (Ch)

Zutaten für: 80-90 Stück

200	Gramm	Honig
100	Gramm	Zucker
5-7	Essl.	Milch
1		Ei
1		Eigelb
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zimtpulver
1/4	Teel.	Gewürznelkenpulver
1/4	Teel.	Kardamompulver
1	Messersp.	Muskatnuss (oder Lebkuchengewürz)
500	Gramm	Ruchmehl
1/2	Teel.	Backpulver

MANDELFÜLLUNG

150	Gramm	Geschälte, gemahlene Mandeln
2	Essl.	Zucker
80	Gramm	Honig
1		Eiweiss
1-2	Essl.	Rosenwasser oder wenig Bittermandelaroma (oder Marzipan) Milch zum Bepinseln Rahm zum Bepinseln

Anleitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Teig: Honig, Zucker und Milch in einer Pfanne bei kleiner Hitze nur leicht erwärmen, rühren. In eine Schüssel giessen. Ei, Eigelb, Vanillezucker und Gewürze zum Honiggemisch geben, mit dem Schwingbesen gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben. Mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen. Kurz kneten, bis die Oberfläche glatt ist. Zu einem Rechteck formen. In Folie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Füllung: Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einer gleichmässigen, marzipanähnlichen Masse rühren. Wenn die Masse zu feucht ist, noch etwas Mandeln darunter mischen. Biberliteig auf wenig Mehl rechteckig, 5 mm dick auswallen. In 7 cm breite Streifen schneiden. Aus der Füllung fingerdicke Rollen in der Länge der Teigstreifen formen. Teigstreifen mit Wasser bepinseln. Je 1 Rolle Mandelfüllung darauflegen. Teigstreifen mit der Füllung längs einrollen, gut andrücken. Rollen mit einem scharfen Messer im Zickzack in Dreiecke von ca. 3,5 cm Seitenlänge schneiden. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Biberli mit Milch bepinseln. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 16-18 Minuten backen. Die noch heissen Biberli mit Rahm bepinseln. Auf dem Blech trocknen lassen. Für kleinere Biberli den Teig etwas dünner auswallen und weniger lang backen.

1 Stück enthält: Energie: 205kJ / 49kcal, Fett: 1g, Kohlenhydrate: 8g, Eiweiss: 1g