

# Biberli - Lebkuchen

Zutaten für: 80 Stück

## *FUER DEN TEIG*

---

75	Gramm	Zucker
125	Gramm	Honig
1	Essl.	Zitronat und Orangeat; (gemischt)
1	Teel.	Obstler
1	Prise	Pottasche
1	Teel.	Lebkuchengewürz
250	Gramm	Mehl

## *FUER DIE FUELLUNG*

---

80	Gramm	Zitronat und Orangeat (gemischt)
20	ml	Kirschwasser
450	Gramm	Marzipanrohmasse
1	Prise	Muskatnuss

## *AUSSERDEM*

---

		Mehl für die Arbeitsfläche
2		Eigelb
1	Essl.	Sahne
1	Prise	Salz

### Anleitung:

1. In einem kleinen Topf 45 ml Wasser mit dem Zucker einmal aufkochen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den Honig darin auflösen.
2. Zitronat und Orangeat sehr fein hacken und im Obstler einweichen.
3. Die Pottasche in 1 TL kaltes Wasser geben und darin auflösen.
4. Das Honig-Wasser-Gemisch mit dem eingeweichten Zitronat und Orangeat, der aufgelösten Pottasche und dem Lebkuchengewürz vermengen. Das Mehl dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts miteinander verkneten.
5. Den Lebkuchenteig mit den Händen zu einem Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
6. Für die Füllung Zitronat und Orangeat klein hacken und mit dem Kirschwasser vermischen. Marzipan in kleine Stücke teilen und mit Orangeat, Zitronat und Muskat in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verrühren. Vier Rollen von 1 bis 1 1/2 cm Durchmesser daraus formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Den Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3 bis 4 mm dicken Rechteck ausrollen. Die Platte mit Wasser dünn bestreichen und über Kreuz in vier Rechtecke schneiden. Sie sollen so breit wie die Marzipanrollen sein, bei Bedarf das Marzipan nochmals entsprechend ausrollen.
8. Je 1 Marzipanrolle auf ein Teigrechteck legen und darin

## **Biberli - Lebkuchen**

(Fortsetzung)

einschlagen. Die Nähte etwas andrücken und wieder zu gleichmäßigen Rollen formen. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

9. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen.

10. Eigelb mit Sahne und Salz verquirlen. Die Rollen abwechselnd schräg in trapezförmige Stücke (mit 1 bzw. 2 cm Seitenlänge) schneiden. Mit der Eisahne bestreichen. Die Lebkuchenbiberli auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann