swissmilk

Appenzeller Biberli

Zutaten

Für 50-60 Stück

Butter für das Blech

Teig:
300 g Vollkornmehl
1/2 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver
1/2 TL Nelkenpulver
je 1 Msp. Muskat und Kardamom
1 EL Rosenwasser
200 g Bienenhonig
100 g Zucker

Füllung:
120-160 g geschälte, geriebene Mandeln
1 EL Zucker
1 EL Rosenwasser
1 Eiweiss
4 EL Honig

Glasur:
1-2 EL Wasser
1 TL Maizena oder Kartoffelmehl
2 EL Honig

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Gewürze dazugeben.

2. Rosenwasser, Honig und Zucker langsam aufkochen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und das Mehl mit den Gewürzen nach und nach unter die Honigmasse mischen. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt.

3. Für die Füllung Mandeln mit Zucker, Rosenwasser, Eiweiss und Honig zu einer homogenen Masse verarbeiten. Falls sie zu flüssig ist, gibt man noch einige Mandeln dazu. Die Konsistenz sollte ähnlich wie die von Marzipan sein.

4. Den Teig 5 mm dick auswallen, etwa 6 cm breite Streifen schneiden. Die Mandelmasse nochmals gut durchkneten, damit sie weich ist. Dann daraus fingerdicke Rollen formen. Die Teigstreifen mit Wasser anfeuchten, die Mandelrolle drauflegen, einrollen und die Ränder gut andrücken. Mit einem scharfen Messer im Zickzack Dreiecke schneiden. Auf einem bebutterten Blech über Nacht ruhen lassen.

5. Backofen auf 180 °C vorwärmen. Die Biberli mit Milch bestreichen und etwa 20 Minuten backen. Unterdessen für die Glasur Wasser und Kartoffelmehl miteinander verrühren, aufkochen und den Honig darunter mischen. Etwas abkühlen lassen und die Biberli noch heiss damit bestreichen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 55 kcal, 1g Eiweiss, 1g Fett, 9g Kohlenhydrate.