

Biberli appenzellois

Ingrédients

Pour 80 à 90 pièces

film alimentaire
papier sulfurisé
farine pour abaisser la pâte

Pâte:

200 g de miel
100 g de sucre
5-7 cs de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1 sachet de sucre vanillé
1 cc de cannelle en poudre
¼ cc de clou de girofle en poudre
¼ cc de cardamome en poudre
1 pte de couteau de noix de muscade
(ou d'épices pour pain d'épice)
500 g de farine bise
½ cc de poudre à lever

Farce aux amandes:

150 g d'amandes mondées moulues
2 cs de sucre
80 g de miel
1 blanc d'oeuf
1-2 cs d'eau de rose ou un peu d'arôme d'amande amère
(ou de massepain)

lait pour badigeonner
crème pour badigeonner

Préparation

Préparation: 55 minutes

Cuisson: 16 minutes

Repos: 30 minutes

Prêt en 1 heure, 41 minutes

1. Préparer tous les ingrédients. Pâte: chauffer le miel, le sucre et le lait dans une casserole à petit feu en remuant. Verser dans un bol. Ajouter l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, le sucre vanillé et les épices en fouettant. Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter en tamisant. Mélanger avec une spatule pour former une pâte.
2. Pétrir brièvement jusqu'à obtenir une surface lisse. Former un rectangle. Emballer dans du film alimentaire et laisser reposer 30 min.



3. Farce: mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance souple et homogène. Si la masse est trop humide, rajouter un peu d'amandes. Abaisser la pâte sur un plan légèrement fariné en un rectangle de 5 mm d'épaisseur. Découper en bandes de 7 cm de large. Façonner avec la pâte d'amande des boudins de l'épaisseur d'un doigt et de la longueur des bandes. Badigeonner les bandes d'eau et les garnir d'un boudin de pâte d'amande.
4. Rouler dans le sens de la longueur, presser soigneusement pour faire adhérer. Découper des triangles d'env. 3,5 cm de côté à l'aide d'un couteau aiguisé. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
5. Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: env. 160°C). Badigeonner les biberlis de lait et les cuire 16-18 min au milieu du four chaud. Badigeonner les biberlis encore chauds de crème. Laisser sécher sur la plaque.

Pour des biberlis plus petits, abaisser la pâte à une épaisseur inférieure et cuire moins longtemps.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 49 kcal; protéines: 1 g; lipides: 1 g; glucides: 8 g.