liaundliam.ch
facebook.com/liaundliam
pinterest.com/liaundliam
twitter.com/liaundliam

Appenzeller Biberli Rezept - Der schweizer Klassiker

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1.5 Stunden	20 Minuten	Mittel	50 Biberli

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Teig

Menge	Bezeichnung
500 g	Ruchmehl
½ TL	Backpulver
200 g	Honig
170 g	Zucker
3 EL	Milch
1 Stück	Ei
1 Stück	Eigelb
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Zimt
¼ TL	Gewürznelkenpulver
¼ TL	Kardamom (Pulver)
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung des Teigs der Appenzeller Biberli:

1. Milch, Zucker und Honig in einer Pfanne erwärmen. Die Hitze stets gering halten und zwischendurch rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Honigmischung in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen. Dabei immer wieder kurz rühren.
3. Ei, Eigelb, Vanillezucker, Zimt, Nelken, Kardamom und Muskatnuss nacheinander und unter ständigem Rühren (mit dem Schwingbesen) der Honigmischung beigeben.
4. Mehl und Backpulver in die Mischung sieben und mit einer Kelle zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig noch zu fest kleben, mehr Mehl hinzugeben.
5. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Klarsichtfolie verpacken.
6. Den Teig für 30 Minuten, bei Raumtemperatur, ruhen lassen.

Zutaten der Füllung

Menge	Bezeichnung
170 g	Mandeln (gemahlen)
2 EL	Zucker
6 EL	Honig
1 Stück	Eiweiss
Wenig	Bittermandel Aroma
Wenig	Milch

Zutaten der Glasur

Menge	Bezeichnung
3 EL	Wasser
2 TL	Kartoffelstärke
3 EL	Honig

Zubereitung der Mandelfüllung der Appenzeller Biberli:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer gleichmässigen Masse rühren.
2. Die Textur sollte ähnlich wie Marzipan sein. Nicht zu feucht, aber auch nicht trocken. Ist sie noch zu feucht, mit mehr Mandeln nachhelfen.

Zubereitung der Appenzeller Biberli:

3. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche rechteckig auswallen (5 mm dick). 7 cm dicke Streifen schneiden und zur Seite legen.
4. Fingerdicke Rollen aus der Mandelfüllung formen.
5. Die Teigstreifen mit etwas Wasser bepinseln und die Mandelfüllung auf den Teigstreifen verteilen.
6. Die Füllung im Teig aufrollen und den Teig anschliessend gut andrücken.
7. Die Rollen mit einem Messer im Zickzack mit ca 3 cm Seitenlänge schneiden. Biberli auf ein gebuttertes und bemehltes Blech legen und über Nacht trocknen lassen.
8. Backen der Appenzeller Biberli:
9. Backofen auf 180 °C vorheizen.
10. Die Appenzeller Biberli mit Milch bepinseln.
11. In der Mitte des vorgeheizten Ofens für 20 Minuten backen.

Zubereitung der Glasur:

1. Wasser mit der Kartoffelstärke in einer Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Mischung dickflüssig wird.
2. Pfanne von der Hitze nehmen und Honig darunter rühren. Kurz auskühlen lassen.
3. Mit einem Pinsel die Glasur grosszügig auf den noch warmen Appenzeller Biberli verteilen. Anschliessend auf einem Gitter abkühlen lassen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
99 kcal	2 g	19 g	2 g