

Appenzeller Biberli.



Teig: 300 g Vollkornmehl, 1/2 TL Backpulver,
100 g Zucker, 1 EL Rosenwasser, 1 TL Zimt,
200 g Birnenhonig, 1/2 TL gemahlene Nelken,
1 Prise Muskatnuss, 1 Msp. Kardamompulver

Füllung: 80 g geriebene Mandeln, 1 Eiweiss,
1 EL Zucker, 1 EL Rosenwasser, 4 EL Honig

Glasur: 2–3 EL Wasser, 1 TL Maizena, 2 EL Honig

Teig: Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben, Gewürze und Rosenwasser zugeben. Honig mit Zucker langsam aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl mit den Gewürzen nach und nach unter die Honigmasse mischen. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt.

Füllung: Alle Zutaten zu einer glatten, marzipanähnlichen Masse verarbeiten. Sollte sie zu flüssig sein, mehr Mandeln hinzufügen. Den Teig 5 mm dick auswallen und etwa 7 cm breite Streifen schneiden. Aus der Füllung fingerdicke Rollen formen. Die Teigstreifen mit Wasser anfeuchten, die Füllungsstreifen darauflegen, einrollen und die Ränder gut andrücken. Mit einem scharfen Messer im Zickzack Dreiecke schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech über Nacht ruhen lassen. Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad ca. 18 Minuten backen.

Glasur: Wasser und Maizena miteinander verrühren, aufkochen und den Honig daruntermischen. Etwas erkalten lassen und die Biberli noch heiss damit bestreichen.