Rezept

Biberle

Ein Rezept von Biberle, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Honig
30 g	Butter
1 TL	Kakaopulver
220 g	Mehl
1	Bio-Zitrone
150 g	Puderzucker
75 g	Rohrzucker
1	Ei
1 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Backpulver
300 g	Marzipanrohmasse
1 TL	Kirschwasser (oder Zitronensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit Rohrzucker und Butter in einen Topf geben und erhitzen, dabei so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann etwas abkühlen lassen. Das Ei trennen. Das Eiweiß zum Bestreichen beiseitestellen.

2. Das Eigelb, Kakaopulver und das Lebkuchengewürz unter die Honigmischung rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Honigmasse rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft von 1/2 Zitrone auspressen. Die Marzipanrohmasse mit 75 g Puderzucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale verkneten.

4. Den Lebkuchenteig in Viertel teilen und jedes Viertel zu einem Rechteck (ca. 8 × 24 cm) ausrollen. Die Teigränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die Marzipanrohmasse ebenfalls vierteln und die Viertel zu ca. 24 cm langen Rollen formen. Eine Rolle jeweils auf ein Rechteck legen und den Teig einrollen. Die Teigrollen ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

5. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Rollen schräg in 40 spitz zulaufende oder trapezförmige Stücke schneiden und auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Die Biberle herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für den Puderzuckerguss 75 g Puderzucker mit dem Kirschwasser und 1-2 EL kaltem Wasser verrühren. Die Biberle dünn damit bestreichen und den Guss trocknen lassen.