



SCHWEIZER BIBERLE

Zutaten

(für 80 Stück)

150 g Honig

50 g Zucker

2 EL Albaöl

1 Prise Salz

1 Ei

Abrieb ½ Bio-Orange

1 TL Kakaopulver

1 TL Lebkuchengewürz

1 Msp Vanillemark

220 g Weizen- oder Dinkelmehl

1 TL Backpulver

Füllung:

300 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft

1 Msp Vanillemark

Glasur:

75 g Puderzucker

2 – 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Honig, Zucker, Albaöl in einem Topf auf kleiner Flamme auflösen.

Das Ei trennen, Eiweiß zugedeckt kühl stellen.

Eigelb, Orangenabrieb, Kakaopulver, Vanillemark, Salz und Lebkuchengewürz unter die Honigmischung rühren.

Mehl und Backpulver mischen, über die Honigmasse sieben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen.

Für die Füllung das Marzipan in einer Schüssel zerkleinern, mit Puderzucker, Zitronenabrieb und -saft verkneten.

Den Lebkuchenteig in 4 gleiche Portionen teilen und auf einer bemehlten Fläche zu 8 x 24 cm großen Rechtecken ausrollen. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen.

Die Marzipanfüllung ebenso vierteln, zu jeweils 24 cm langen, dünnen Rollen formen. Jede Rolle mit kaltem Wasser bestreichen, je auf ein Rechteck setzen und fest einrollen.

Die Rollen 1 – 2 Stunden kühl stellen.

Rolle in 20 trapezförmige Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Backen: ca. 15 – 20 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren.

Die Biberle auf ein Kuchengitter legen, mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

Tipp

Sind lagerfähig, schmecken nach einigen Tagen, wenn sie durchgezogen sind, besonders gut.

Nährwertinformation für ein Stück:

48 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | 3 mg Cholesterin

Albaöl® 