


Biber-Fladen

etwa 20 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
200 g Roggenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g Honig
150 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
1 Prise gemahlene Gewürznelken
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise gemahlener Ingwer
1 Prise gemahlener Kardamom

Zum Bestreichen:

Milch

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

1 Mürbteig:

Für den Teig die Mehle mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu ca. 7 mm dicken Fladen rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Zum Bestreichen:

Die Fladen mit Milch leicht bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 15 Minuten

4 Glasur:

Die erkalteten Biber-Fladen mit Glasur beliebig bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur in gut schließenden Dosen aufbewahren.