

## St. Galler Biberle

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Honig-Teig:

350 g Honig  
180 g Zucker  
3 EL Wasser  
½ Röhrenchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
500 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Natron  
2 KL Lebkuchengewürz  
2 EL Kirschnaps

#### Marzipan-Füllung:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
10 g gesiebter Staubzucker  
Kirschnaps

#### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch

### 1 Honig-Teig:

Honig mit Zucker, Wasser und Aroma aufkochen. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel umfüllen und kalt stellen. Mehl mit Natron vermischen und über die Honigmasse sieben. Lebkuchengewürz und Kirschwasser dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) gut verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.

### 3 Marzipan-Füllung:

Marzipan mit Staubzucker und Kirschwasser verkneten. Die Füllung zu einer Rolle formen, auf die Teigplatte legen und fest einrollen. Die Rolle in Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

### 4 Zum Bestreichen:

Ei mit Milch versprudeln und die Gebäckstücke bestreichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 210 °C**

**Heißluft 190 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann bei der Füllung den Staubzucker weglassen und die Biberli vor dem Backen 10 - 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Wichtig ist auch, dass der Lebkuchenteig sehr kühl gearbeitet wird, dann funktioniert das Schneiden auch sehr gut.

