

Biberli

Zutaten:

250 Gramm Mehl
250 Gramm Marzipan 100 Gramm Honig
100 Puderzucker
65 Gramm Zucker
50 Gramm Butter
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Ingwerpulver
1 Messerspitze Kardamom
1 Messerspitze Nelkenpulver
1 Messerspitze Piment (erstzweise Lebkuchengewürz)
1 Ei
Mehl zum Ausrollen
Fett für das Blech
1 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Honig, Zucker und Fett bei kleiner Hitze erwärmen, bis das Fett geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Gewürze und Ei mit der Honigmischung mit Kestchen zu einem glatten Teig verkneten. Bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde ruhen lassen.

Teig in vier Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl (oder zwischen Klarsichtfolie) zu einem Streifen von 8 auf 20 Zentimeter ausrollen.

Marzipan mit Puderzucker und Rum verkneten und zu vier Rollen von 20 Zentimeter Länge formen.

Auf eine Teigplatte eine Marzipanrolle legen, den Teig fest aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad (Umluft 170) schalten und 20 bis 25 Minuten backen.

Jede Rolle sofort nach dem Backen zickzackförmig zerteilen, so dass jeweils etwa zehn Dreiecke entstehen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/biberli>