

Rezepte

gefüllte Biberli

150 gr Weissmehl
15 gr Rohrzucker
 $\frac{3}{4}$ TI Lebkuchengewürz
wenig Salz
1 TI Backpulver
 $\frac{1}{2}$ dl Vollmilch
30 gr flüssiger Honig
35 gr Butter flüssig
250 gr Mandelmasse
Kafferahm



Zubereitung

Weissmehl, Rohrzucker, Lebkuchengewürz, Salz und Backpulver mischen. Vollmilch, Honig und flüssige Butter zu den trockenen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Lebkuchenteig in Klarsichtfolie wickeln, einige Stunden kühl stellen.

Lebkuchenteig rechteckig 2 mm dick auswallen, Mandelmasse auswallen und auf den Lebkuchenteig zur Hälfte auflegen, mit der anderen Hälfte decken. Biberliform nach Belieben ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen und mit Kafferahm bestreichen.

Mit Marzipan Samichlous und Schneemänner modellieren und ausgarnieren.

Backen

In den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.