

Biberli 2.0

4 Personen

Teig

- 200g Honig • 170g Zucker • 20g Milch • 1 Ei • 1 Eigelb • 1 TL Zimtpulver
- ½ TL Kardamompulver • 1 Msp. Nelkenpulver • 1 Msp. Muskatnuss
- 1 Prise Salz • 500g Ruchmehl • ½ TL Backpulver

Honig, Zucker und Milch aufkochen und danach in eine Schüssel geben, wenn die Masse auf ca. 60°C abgekühlt hat, Gewürze und Ei dazurühren. Mehl und Backpulver dazugeben und gut kneten. Den Teig in ca. 5 Zentimeter dicke Würste formen und in Klarsichtfolie einwickeln, 1 Stunde kühl stellen.

Füllung

- 120g gemahlene und geschälte Mandeln • 2 EL Zucker • 6 EL Honig
- 1 Eiweiss verquirlt • 2–3 Tropfen Bittermandelaroma • ½ Zitrone Saft und Abrieb • 2 Stk. Gala Apfel

Alle Zutaten bis auf den Apfel zu einer Masse verrühren und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Äpfel schälen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher ca. 5cm breit ausstechen.

Die Würste in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Einen Teelöffel von der Füllung darauf geben und mit der Apfelscheibe zudecken, Apfelscheibe leicht mit dem Finger runterdrücken bis sich die Füllung gleichmässig verteilt hat.

Biberli bei 160°C Umluft ca. 12 Minuten backen.

Glasur

- 4 EL Wasser • 2 EL Honig • 2 TL Vanillezucker • 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Maizena

Alle Zutaten kurz aufkochen und die noch warmen Biberli damit bestreichen.