

# Biber backen

Nicht mehr nur, aber vor allem zur Weihnachtszeit verführen uns würzige Lebkuchen und schwere Biber mit ihrem unvergleichlichen Duft. In St. Gallen und Appenzell hat die Lebküchlerei eine jahrhundert alte Tradition. Entsprechend vielfältig ist das Angebot an Honigteiggebäck.

Den Biberfladen gibt es gefüllt oder ungefüllt. Die ungefüllte Version ist im Grunde ein grosser flacher, runder Fladen aus Lebkuchenteig, während jener mit der feinen Mandelfüllung aus Biberteig gemacht wird. Biberteig ist dichter und schwerer als der luftige Lebkuchenteig, enthält viel mehr Honig (und meistens auch den besseren Honig).

## Zutaten: (ergibt 4 Biber (8cm) und div. kleine Biberli)

125 g	Honig	Honig, Zucker, Öl und Milch in einer
75 g	Zucker	Pfanne mischen. Unter Rühren aufwärmen.
2 EL	Öl	Pfanne von der Herdplatte ziehen und Masse
3 EL	Milch oder Wasser	auskühlen lassen.
200 g	Mehl glutenfrei	Mehl mit Lebkuchengewürz und Backpulver
2 TL	Lebkuchengewürz	mischen, zum Honiggemisch geben.
½ TL	Backpulver glutenfrei	Zu einem festen Teig zusammenfügen.
		Zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur oder
		über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
		Dann noch einmal gut durchkneten.

200 g (ca.) Backfüllung (Mandel, Birnenweggen...)

## Biber herstellen

1. Biberteig auswallen (5mm dick). Wenn der Teig klebt, mit etwas Mehl arbeiten.
2. Mit runder Ausstechform (8cm) 8 Kreise (je 4 Boden + Deckel) ausstechen.
3. Die ausgestochenen Kreise auf ca. 4mm auswallen (wird etwas unförmig).
4. Pro Biber ca. 15g Backfüllung „Marzipan“ oder „Birnenweggen“ auf den Boden streichen, dabei den Rand ca. 1cm frei lassen.
5. Frei gelassener Rand mit Wasser einstreichen, Deckel möglichst genau darauf legen, den Rand gut zusammendrücken.
6. Mit der Ausstechform (8cm) einen perfekten Kreis ausstechen.
7. Resten wieder neu zusammenfügen.
8. Evtl. aus den Resten kleine Biberli herstellen.

## Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Biber mit Kaffeerahm bestreichen und aufs Backtrennpapier legen.
3. In der Ofenmitte ca. 15 – 20 Min. backen.
4. Biber herausnehmen und noch heiss wieder mit Kaffeerahm bestreichen.
5. Auskühlen lassen und anschliessend sofort gut verpacken (werden sonst hart).