

Biberli backen

Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri
Backpulver von Dr. Oetker
Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland
Milch/Kaffeerahm durch laktosefreie Milch/Rahm ersetzen

Zutaten: (ergibt viele kleine Biberli)

Oft stelle ich die doppelte Menge von Teig her. Biberli können sehr gut tiefgefroren werden (sofern sie nicht schon vorher weggegessen sind).

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...)

Biberli herstellen

1. Biberteig auswallen (5mm dick). Wenn der Teig klebt, mit etwas Mehl arbeiten.
2. Teig in 7cm breite Streifen schneiden.
3. Ca. „kleinfingerdicke“ Backfüllungsrolle in die Mitte des Streifens aufstreichen. Am Besten geht dies, wenn die Backfüllung in einen Plastiksack (Gefrierbeutel) gefüllt, kleine Ecke abgeschnitten und so die Masse aufgetragen wird.
4. Teig auf beiden Seiten der Backfüllung mit wenig Wasser bestreichen, Teigränder über der Füllung gut zusammendrücken. „Naht“ anschliessend nach unten legen und das Ganze „rund“ formen.
5. Rollen in 1,5 – 2cm breite Trapeze schneiden.

Backen

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