

Biberli - Gefüllte Lebkuchen

Anzeige | Die Original Appenzeller Biberli sind mit einer zarten Mandelmasse gefüllt und mit einem aromatischen Honiglebkuchenteig ummantelt: einfach köstlich!

Dieses Video ist in Zusammenarbeit mit VICTORINOX entstanden. [Hier bekommst Du alle Informationen](#), rund um VICTORINOX.

★★★★★ 4.79 from 14 votes



VORBEREITUNG

15 Min.

ZUBEREITUNG

15 Min.

ARBEITSZEIT

30 Min.

STOCKGARE

Kühldauer Teig: 24 Std.

BACKDAUER

12 Min.

BACKTEMPERATUR

190 Grad

Ober-/Unterhitze

Mengenberechnung für:

30 Stück

ZUTATEN

Lebkuchengewürz

- 1.3 g Anis, ganz
- 0.8 g Gewürznelken, gemahlen
- 1.0 g Ingwer, gemahlen
- 1.1 g Koriander, gemahlen
- 0.4 g Muskatnuss, gemahlen
- 0.1 g Kardamom, gemahlen
- 1.3 g Zimt, gemahlen

Lebkuchenteig

- 120 g Bienenhonig
- 50 g hello sweety (alternativ: Kristallzucker)
- 6 g Lebkuchengewürz
- 150 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)
- 50 g Dinkelmehl hell (Dinkelmehl Type 630)
- 2 g Trieb Salz (Hirschhornsalz)
- 3 g Pottasche
- 10 g Kirschwasser
- 20 g Vollmilch

Füllung

- 200 g Mandeln, gemahlen u. geschält (alternativ: Haselnüsse)
- 120 g hello sweety (alternativ: Kristallzucker)
- Zitronenabrieb
- 10 g Kirschwasser
- 60 g Vollmilch

zum Bestreichen

- Vollmilch

Glanzstreiche

- 10 g Wasser
- 5 g Weizenstärke
- 90 g Wasser

ANLEITUNGEN

Lebkuchengewürz

- Da kaum eine Waage so kleine Gewichte messen kann, empfehle ich anteilmässig eine grössere Menge zusammen zu mischen und davon 6 g zu verwenden.
- Der Anteil an Gewürzen im Lebkuchen macht ungefähr 1% der Gesamtmenge des Teiges aus. Eine Lebkuchengewürzmischung besteht aus: 21% Anis, 13% Gewürznelke, 17% Ingwer, 19% Koriander, 6% Muskat, 2% Kardamom, 21% Zimt.
- Alle Zutaten in den Mörser geben und gut vermischen/vermahlen.

Lebkuchenteig

- Den Honig mit dem hello sweety in eine Pfanne auf dem Herd auf 60 Grad erwärmen und dann in die Küchenmaschine geben.
- Das Mehl und das Lebkuchengewürz zum Honig geben.
- Die Pottasche im Kirschwasser auflösen und ebenfalls zum Honig geben.
- Dann das Trieb Salz in der Milch auflösen und zum Honig geben.
- Alles zusammen für 2-3 Min. zu einem Teig kneten.
- Danach den Teig in eine Gärfolie packen, etwas flachdrücken und für mindestens 24 Std. kühl stellen.

Füllung

- hello sweety, Zitronenabrieb, Kirschwasser und Milch zu den gemahlenden Mandeln in eine Schüssel geben und alles gut vermischen.

Formen

- Den gut gelagerten Lebkuchenteig auf etwas Mehl ca. 2 mm ausrollen.
- Anschliessend den Teig wie folgt zusammenlegen: Der Breite nach die Teigenden in die Mitte einschlagen und dann das linke Teigende nochmals über das rechte legen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 2 mm rechteckig ausrollen.
- Die Teigplatte zu einem grossen Rechteck schneiden und in der Mitte halbieren.

- Danach die Teigplatten mit Milch bestreichen, die Mandelfüllung auf einer Teigplatte gleichmässig verteilen und etwas flachdrücken.
- Die zweite Teigplatte mit der mit Milch bestrichenen Seite nach unten auf die Mandelfüllung legen und leicht andrücken.
- Die gefüllte Teigplatte in Stücke zu 4x4 cm einteilen, mit wenig Milch bestreichen und schneiden.
- Die Biberli auf ein mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals mit wenig Milch bestreichen.

Backen

- Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Biberli auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und etwa 12 Min. backen.

Glanzstreiche

- Die Stärke zum Wasser in eine Schüssel geben und alles klumpenfrei verrühren.
- Das Wasser in einem Kochtopf auf dem Herd aufkochen, zur Stärkemischung geben und alles nochmals gut verrühren.
- Nach dem Backen die noch heissen Biberli gleichmässig mit der Glasur bestreichen.

NÄHRWERTE

Einheit: 1Stück

Kalorien: 89kcal

Kohlenhydrate: 13g

Eiweiss: 2g

Fett: 4g

Deine Notizen

Optimierte Version für dich (soft, dekadent, brauchst nur 1x machen)

Marcel-Paa-Rezept verwenden (inkl. 24 h Ruhezeit).

Biberli - Gefüllte Lebkuchen - ...

Teigdicke beim Ausrollen → 4 mm, nicht 2 mm (sonst zu flach = trockener)

Nicht zu lange backen: 11-12 Minuten max.

Kein Umluft, NUR Ober-/Unterhitze

Nach dem Backen direkt mit Rahm (oder seiner Glasur) bepinseln (dadurch versiegelt & bleibt weich)

In geschlossener Dose 1-2 Tage ziehen lassen → WIRD NOCH WEICHER

💡 Achtung beim Swissmilk-Rezept

Sofort essbar, aber für dich zu "keksartig".

Mit Backpulver → keine typische Biber-Feuchte.

Nur 30 Min Ruhe → entwickelt nicht die Honigaromen.

👉 Das Swissmilk-Rezept ist „schnell und brav“ – NICHT das was du willst.

🧠 Final:

- ♀ Du willst den Marcel-Paa-Teig
- ♀ Etwas dicker
- ♀ Nicht zu lange backen
- ♀ Nachreifen lassen

→ Dann bekommst du genau das: Diese arrogant-weichen, ein bisschen feuchten, beim Hinschauen brechenden Appenzeller-Bärli-Biber. 🐼

📦 Zutaten für morgen (Teig & Füllung laut Marcel-Paa-Rezept)

♥ Für die Mandel-Füllung

→ Du kannst selbst blanchieren, die schmecken frischer & natürlicher (wie wir es vorhin besprochen haben). Aber: nicht rösten! Nur blanchieren.

(Die Füllung ist ja marzipanig, nicht „gebackene Nuss“.)