Biberle



Zutaten:
2 Eier
100 g Zucker
200 g Honig
1 Teelöffel Zimt
1 Prise Piment
500 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
200 g Marzipanrohmasse

Zum Überziehen:
200 g Kuvertüre
oder
Zuckerguss:
2 Eiweiß
250 g Puderzucker

Zubereitung:
Für den Teig die Eier mit Zucker und Honig schaumig rühren. Zimt und Piment dazu geben. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Schaummasse sieben. Alles unterkneten.
Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten kühl stellen.
Teig ausrollen und in 8 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden.
Marzipanrohmasse verkneten. Fingerdicke, 10 cm lange Rollen daraus formen. In die Teigstreifen wickeln. Kleine dreieckige Stücke (etwa wie bei Spitzkuchen) abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Mit im Wasserbad zerlassener Kuvertüre überziehen oder mit Zuckerguss.
Für den Zuckerguss das Eiweiß steif schlagen und mit

Puderzucker verrühren.