

---

## APPEZÖLLER BIBERLI

---

### GEFÜLLTE APPENZELLER HONIGLEBKUCHEN

---

*Arbeitsaufwand: 1¼ Stunden*

*Ruhezeit: über Nacht*

*Backzeit: 20 Minuten*

300 g Vollmehl

½ Mokkalöffel Backpulver

1 EL Rosenwasser

1 TL Zimtpulver

½ Mokkalöffel Nelkenpulver

1 Prise Muskatnuss

1 Messerspitze Kardamompulver

200 g Birnenhonig

100 g Zucker

#### Füllung

80 g geschälte, geriebene Mandeln

1 EL Zucker

1 EL Rosenwasser

4 EL Honig

1 Eiweiss

Butter für das Blech

#### Glasur

1 TL Kartoffelmehl

2 EL Honig

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Gewürze und Rosenwasser zugeben. — Honig mit Zucker langsam aufkochen. Dann die Pfanne von der Herdplatte wegziehen und das Mehl mit den Gewürzen nach und nach unter die Honigmasse mischen. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. — Die Mandeln mit Zucker, Rosenwasser, Eiweiss und Honig zu einer homogenen Masse verarbeiten. Sollte sie zu flüssig sein, gibt man noch einige Mandeln dazu. Die Konsistenz soll ähnlich wie die von Marzipan sein. — Den Teig 5 mm dick auswallen, in etwa 6 cm breite Streifen schneiden. — Die Mandelmasse nochmals gut durchkneten, damit sie weich ist. — Dann daraus fingerdicke Rollen formen. Die Teigstreifen mit Wasser anfeuchten, die Mandelrolle darauf legen, einrollen und die Ränder gut andrücken. — Mit einem scharfen Messer im Zickzack Dreiecke schneiden. Auf bemehltem Blech über Nacht ruhen lassen. — Mit Milch bestreichen und bei mässiger Hitze etwa 20 Minuten backen. — Unterdessen für die Glasur 1–2 EL Wasser und Kartoffelmehl miteinander verrühren, aufkochen und den Honig daruntermischen. Etwas erkalten lassen

und die *Läckerli* noch heiss damit bestreichen