

Biberle

Für das Backblech:

Backpapier

Honigteig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 gestr. TL Dr. Oetker Natron
2 gestr. TL Lebkuchengewürz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
125 g Zuckerrübensirup
75 g Honig
etwa 3 EL Wasser

Außerdem:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwas Wasser



etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Das Gebäck sollte nicht kross gebacken werden. Es ist gar, wenn es etwas Farbe hat.
- Nach Wunsch können Sie auch 25 g gehackte Pistazienkerne unter die Marzipan-Rohmasse kneten.

1. Honigteig: Mehl mit Backin, Natron und Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen. Marzipan-Rohmasse zu bleistiftdicken Rollen formen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen, mit Hilfe eines Backpinsels dünn mit Wasser bestreichen und Marzipanrollen darin einschlagen. Die "Naht" schließen, indem Sie die Rollen etwas auf der Arbeitsfläche rollen. Zum Schneiden müssen die Rollen auf der "Naht" liegen. Nun die Rollen schräg in etwa 2 cm großen Stücke schneiden und auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 8 g, kJ: 192, kcal: 46