

Biberli

Lebkuchen



REZEPTMENGE 200 Stück

REZEPTNUMMER GB60218

Biberliteig mit Herbst 1924

770 g Herbst 1924,
Backzuckermasse
30 g Rhoda, Gewürzmischung
40 g Eigelb flüssig pasteurisiert
60 g Staubzucker
25 g Natriumbicarbonat Natron
75 g Milch 3.5%
1000 g Weismehl Typ 400

Herbst 1924 auf 40°C erwärmen,
Gewürzmischung beigegeben und gut
umrühren. Eigelb und Staubzucker
schaumig rühren. Natron in lauwarmer
Milch auflösen. Alles miteinander mischen
und mit dem Mehl zu einem Teig kneten.
Vor der Verarbeitung für 5 - 10 Tage bei
14 - 18°C lagern.

Gummi Arabicum Lösung

60 g Gummi arabicum Pulver
340 g Wasser

Die Zutaten zusammen aufkochen.

Biberli

2000 g Biberliteig mit Herbst 1924
1500 g Biberlifüllung 1:1,
Backmasse Mandel
200 g Milch 3.5%
400 g Gummi Arabicum Lösung

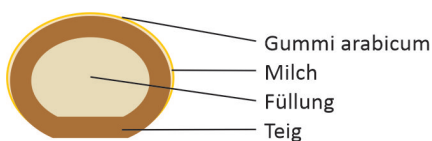
Fertigstellung

Teig auf 2.5 mm ausrollen und in Stücke
von 8 x 50 cm schneiden. Je 150 g
Biberfüllung abwiegen und Stangen von
50 cm rollen. Teig dünn mit Milch
bestreichen, Biberfüllung auflegen und
Blasenfrei einrollen. Den leicht
überlappenden Schluss andrücken. Die
Stränge zweimal dünn mit Milch
anstreichen und in die gewünschte Größe
schneiden, backen.

Backtemperatur:
210°C Oberhitze; 200°C Unterhitze
im Herdofen
Kein Dampf, Zug offen
Backzeit: 12 - 14 Minuten

Nach dem Backen sofort mit Gummi
arabicum anstreichen.

Aufbau



FELCHLIN PRODUKTE

HA03 Rhoda, Gewürzmischung
KH02 Herbst 1924, Backzuckermasse
KK46 Biberlifüllung 1:1, Backmasse
Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar