

# St. Gallener Biberle

## Zutaten:

ca. 750g Honiglebkuchenteig (s. separates Rezept)

ca. 400g Marzipanrohmasse

etwas Milch

Dextringlasur (s. separates Rezept)

## zum Abstreichen vor dem Backen:

1 Eigelb mit 50g Milch mischen

## Herstellung:

Den Lebkuchenteig auf 2 bis 3 mm Dicke rechteckig ausrollen. Den unteren Rand gerade schneiden.

Die Marzipanrohmasse zu einer ca. 1 bis 2 cm dicken Rolle formen.

Den Lebkuchenteig am begradigten Rand dünn mit Milch abstreichen und die Marzipanrolle entlang dieser Kante auflegen.

Nun den Lebkuchenteig vom unteren Ende her aufrollen, bis die Marzipanrolle einmal vollständig vom Teig umhüllt ist und der Teig etwas überlappt.

Den überstehenden Teig abschneiden und die Stange nochmals nachrollen, sodass sie schön glatt und rund ist.

Die Stange mit der Naht, dem sog. Schluss, nach unten hinlegen und zweimal dünn mit der Eigelb-Milch-Mischung abstreichen.

Mit einem scharfen Messer nun die Stange in kleine Dreiecke schneiden, wobei die Schnitte an der Spitze nicht zusammentreffen sollten, sodass diese nicht zu dünn ist.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Blech mit Backpapier setzen und bei 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen backen. Backzeit ca. 9 bis 12 min, je nach Ofen. Sie sind fertig, wenn sie leicht braun sind.

Nach dem Backen noch heiß sehr dünn mit heißer Dextringlasur bestreichen.

