

Einen St. Galler Biber backen

Zutaten zum Backen von kleinen Biberli.

Teig

Zutat	Menge für 4 Personen	Menge für meine Klasse
Honig	100 g	
Kaffeerahm (zum Bestreichen)	1 Esslöffel	
Biberfladengewürz (oder Lebkuchengewürz)	1 Teelöffel	
Limette	1	
Weissmehl	200 g	
Puderzucker	40 g	
Salz	1 Teelöffel	
Milch	1 Esslöffel	
Wasser	1 Esslöffel	

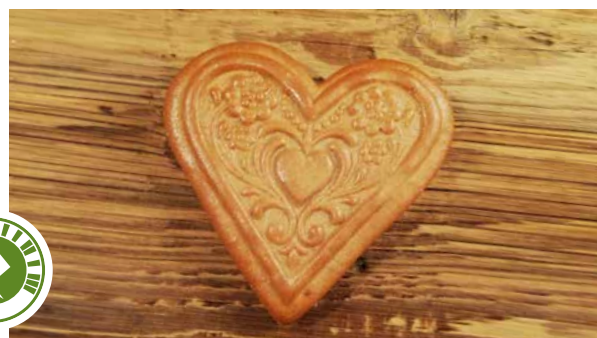
Füllung

Zutat	Menge für 4 Personen	Menge für meine Klasse
Süsse Kondensmilch	100 g	
Gemahlene Mandeln	200 g	
Wasser	1 Esslöffel	
Biberfladengewürz (oder Lebkuchengewürz)	1 Teelöffel	

Oben findest du die Zutaten zum Backen von kleinen Biberli für 4 Personen.

1. Rechne die Mengen um, so dass es für deine Klasse reicht.

2. Schau den Film zum Backen eines Bibers in einer Bäckerei. Diskutiert zu zweit, was das Wichtigste im Film ist und was euch überrascht hat.





Das Wort Biber könnte sich aus dem Lateinischen herleiten. Im Mittelalter verstand man unter Pfeffer Gewürze ganz allgemein. Und "piper" bedeutet Pfeffer.