

# St. Galler Biberli

Honiglebkuchen in saftigster Form!

Den Lagerteig aus Honig, Roggen- und Weizenmehl bereiten wir bereits im August

zu. Bei Raumtemperatur gelagert bildet dieser nun über mehrere Monate seine typische Farbe und sein unvergleichliches Aroma.

Keine Abkürzung, keine Tricks. Reines Handwerk.

Eine Woche vor der Herstellung werden noch die fein abgestimmten Gewürze zugegeben und dürfen noch einige Tage ihren Geschmack abgeben.

Erst jetzt wird der Lebkuchenteig ausgerollt, mit einer Füllung aus Marzipan der Lübecker Marzipanfabrik "Lubeca" gefüllt, dieser wird mit einem Hauch Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert.

Nach dem backen bekommt der Lebkuchen noch seinen Glanz.

Lagerung:

Getrennt von Keksen, gut verschlossen.

Wenn möglich getrennt von anderen Gebäcken alternativ mit Bärentatzen/Zimtsternen und ähnlichen.

