Der Appenzeller Biberfladen ist ein rundes, Naturhonig-Lebkuchen-Gebäck. Man kennt es – nachgewiesen – seit dem 16. Jahrhundert. Der kleine Bruder des Appenzeller Biberfladens ist ein Biberli, welches ebenfalls aus einem Lebkuchenteig gebacken wird, aber mit einer Mandelmasse gefüllt ist.

Wie aber kommt ein Nagetier in ein Honiggebäck? Das war eine sprachliche Verwechslung! Ursprünglich hiess der Biberfladen nämlich bimenzette, wobei biment auf das lateinische Wort pigmentum zurückgeht und das Gewürz Nelkenpfeffer bezeichnet. Zelte wiederum war die Bezeichnung für ein flaches Gebäck, also einen Fladen. Aus bimenzette wurde im 16. Jahrhundert bizenzette und im 19. Jahrhundert dann sogar Biberzette. Weil biment nicht mehr im Sprachgebrauch geläufig war, schrieb man das Wort dem ähnlich klingenden Tier, dem Biber zu. So kann es einem harmlosen Wort in der Sprachentwicklung ergehen!

Im Appenzellerland wurden die Biberfladen von einem eigenen Berufsstand, den Biberzelterern hergestellt. Unerlaubte Biberzelterei war strafbar und Kleinhändler durften keine Biberfladen verkaufen, weil deren Herkunft nicht nachweisbar war.

Einen Biberfladen zu backen braucht Zeit. Denn nur wenn der aromatisierte Teig einen Tag ruhen kann, entwickelt er auch die tollen Aromen, ausserdem verfestigt sich der Teig in der Ruhephase dank dem Honig und dem Zucker. Ein echter Biberfladen wird mit dem Wallholz gerollt und dann mit den Händen zu Fladen bearbeitet. Ein guter Fladen ist mindestens 2 Zentimeter dick und glänzt, das kommt vom Milchanstrich vor dem Backen.

Biberfladen- festival

Rezept für ca. vier grosse Biberfladen

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 300 g Zucker
- 400 g Honig (Waldhonig macht den Biberfladen etwas würziger als Normalhonig)
- 1 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 Päckchen Backpulver

Etwas Milch zum Bestreichen

Gewürze

Entweder nimmt man fertig gemischtes Lebkuchengewürz, oder man mischt die Gewürze selber. Dann nimmt man:

- 1 EL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskatnusspulver
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 1 Msp. Kardamom

Zubereitung

Milch erwärmen und den Honig, Zucker und Salz zugeben und solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. In eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun die Gewürze und die Eier unterrühren und nach und nach $\frac{2}{3}$ des gesiebten Mehls zusammen mit dem Backpulver darunter mischen. Danach den Rest des Mehls zugeben und zu einem festen Teig kneten.

Den Teig an einem kühlen Ort zugedeckt einen Tag ruhen lassen.

Nach 24 Stunden

Den Backofen auf 150° aufheizen. Den Teig in vier gleich grosse Stücke teilen und mit dem Wallholz zu runden Teigplatten formen und, ähnlich wie eine Pizza, mit den Händen weiter bearbeiten, bis der Fladen ca. 20 cm Durchmesser bekommt und ca. 2-3 cm dick ist.

Die Teigfladen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und mit etwas Milch bestreichen.

Nun nur 20 Minuten bei schwacher Hitze (150°) ausbacken.

Der Biberfladen schmeckt frisch prima zu Kaffee! Sollte trotzdem etwas Biberfladen vorrätig bleiben, so lässt sich dieser ohne Problem an einem kühlen, sauberen Ort aufbewahren oder Sie verarbeiten den Biberfladen zu einem köstlichen Parfait, gemäss unserem nebenstehenden Rezept.

Rezept für ein köstliches Biberfladen-Parfait

Zutaten

- $\frac{1}{2}$ Biberfladen
- 5 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 2,5 dl Rahm

Zubereitung

Den Biberfladen in feine Streifen schneiden und trocknen lassen (z.B. im Backofen bei ca. 80°). Anschliessend die Biberfladenstücke in der Küchenmaschine fein malen. (alternativ: die Biberfladenstücke in einen Plastiksack packen und mit dem Walholz solange traktieren, bis sie pulvrig sind.)

Wasser in einer Pfanne erwärmen. In einer feuerfesten Schüssel die Eier und den Zucker solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann die Schüssel ins Wasserbad stellen und die Eier-Zuckermischung mit dem Schneebeesen warm schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad heraus nehmen und weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist. Nun das Biberfladenpulver in die Masse einmischen. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Kuchenform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Masse einfüllen und im Tiefkühler 4 Std zu einem köstlichen Parfait auskühlen lassen. Danach drei cm dicke Scheiben abschneiden und mit grossen Weihnachtsförmchen Sterne ausstechen. Diese mit etwas geriebener Schokolade und Puderzucker bestreuen – fertig ist die Köstlichkeit!

Schmeckt im Sommer und im Winter gleichermaßen gut. Im Winter sind geschmorte Äpfel oder Birnen eine tolle Ergänzung dazu.