

REZEPT FÜR BÄRENTATZEN



BÄRENTATZEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 24 Stück | 40 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 180 g SweetFamily Rohrzucker
- 3 Eier
- 140 g Mehl
- 50 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 2 EL Kakao
- 2 EL Vanillezucker
- Fett für das Blech

Zum Verzieren:

- 120 g Zartbitter- oder Bitterschokolade
- 50 g Mandelblättchen oder Pinienkerne



5540

ZUBEREITUNG

168

Kcal

pro Stück

3

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Butter oder Margarine mit Zucker cremig schlagen. Eier einzeln zufügen und unterschlagen. Mehl, Mandeln, Kakao und Vanillezucker mischen und zufügen, alles zu einem Teig verkneten.
2. Ein Madeleine-Blech fetten und Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) auf mittlerer Schiene ca. 18 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und in einen Einmal-Spritzbeutel geben. Gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Streifen auf die Bärentatzen spritzen und mit Mandelblättchen oder Pinienkernen verzieren. Trocknen lassen.