

BÄRENTATZEN



BÄRENTATZEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 24 Stück: | 35 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 180 g SweetFamily Rohrzucker zum Backen
- 3 Eier
- 140 g Mehl
- 50 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 2 EL Kakao
- 2 EL Vanillezucker

Zum Verzieren:

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



_413

ZUBEREITUNG

168

Kcal

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.