Rezept

Bärentatzen

Ein Rezept von Bärentatzen, am 27.04.2024

Zutaten

150 g	Zartbitterschokolade
250 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Kakaopulver
	Salz
100 g	Schokoglasur (nach Belieben)
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL	Zimtpulver
3	Eiweiß
150 g	Zucker plus mehr zum Formen
1	Bärentatzenförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein reiben und mit Zitronenschale, Mandeln, Zimt- und Kakaopulver in einer Schüssel mischen.

2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. Anschließend die Mandelmischung mit dem Teigschaber vorsichtig unterziehen.

3. Das Förmchen mit Zucker ausstreuen. Aus dem Teig ca. 2 cm große Kugeln formen, diese in Zucker wälzen, nacheinander ins Förmchen drücken und mit 3 cm Abstand aufs Blech klopfen. Die Tatzen 12 Std. an einem kühlen Ort trocknen lassen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Tatzen darin (Mitte) 15-20 Min. backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben die Schokoglasur über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Tatzenspitzen darin eintauchen.