Rezept

Bärentatzen Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Bärentatzen Weihnachtsplätzchen, am 29.04.2024

Zutaten

50 g	Vollmilchschokolade
100 g	gemahlene Mandeln
3 TL	Kakaopulver
2	Eiweiß (M)
100 g	Zucker
	Zucker zum Arbeiten
50 g	Zartbitterschokolade
100 g	gemahlene Haselnüsse
2	Prisen frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise	Salz
	kleine Bärentatzenform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Vollmilch- und Zartbitterschokolade mit der Küchenmaschine und einem entsprechenden Aufsatz oder auf einer Küchenreibe fein reiben. Mit Mandeln, Haselnüssen, Kakaopulver und Muskat vermischen.

2. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach den Zucker dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Schokomischung mit einem Teigspatel rasch und gleichmäßig unterheben, sodass ein weicher, formbarer Teig entsteht. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Aus dem Teig nach und nach kleine Kugeln (ca. 3 cm Ø) formen, diese in etwas Zucker wälzen und nicht zu fest in die Bärentatzenform drücken. Die Form umgedreht leicht auf das Blech klopfen (falls nötig mehrmals), um das Plätzchen herauszulösen. Zwischendurch die Form immer wieder mit dem Finger ausstreichen und mit etwas Zucker bestreuen, damit der Teig beim Herauslösen nicht kleben bleibt.

4. Ist der ganze Teig verbraucht, die Bärentatzen ca. 12 Std. (am besten über Nacht) trocknen lassen, damit sie später beim Backen kleine »Füßchen« bekommen und ihre Form gut sichtbar bleibt.

5. Am nächsten Tag den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Nacheinander die Bärentatzen im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldgelb backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.