

## Rezept

# Bärentatzen

Ein Rezept von Bärentatzen, am 21.06.2026

## Zutaten

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