

## Rezept

# Bärentatzen mit »Schokokralen«

Ein Rezept von Bärentatzen mit »Schokokralen«, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>250 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1 TL</b> Zimt
<b>1 Msp.</b> gemahlener Kardamom	<b>3</b> Eiweiße
<b>1 Prise</b> Salz	<b>150 g</b> Zucker + Zucker fürs Förmchen
<b>100 g</b> Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)	<b>1</b> Bärentatzen-Förmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Beides mit Mandeln, Zimt und Kardamom mischen. Die Eiweiße mit Salz zu festem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Schoko-Mandel-Mischung unter den Eischnee ziehen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Förmchen mit Zucker ausstreuen. Vom Teig walnussgroße Portionen abnehmen, ins Förmchen drücken und mit 3 cm Abstand aufs Blech klopfen. Fortfahren, bis alle Bärentatzen geformt sind. Die Tatzen 12 Std. oder über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Bärentatzen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Spitzen der Bärentatzen eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. In einer Dose aufbewahren. So hält sich das Gebäck 3-4 Wochen.